



Capaia Shiraz 2015

Zum ersten Mal produzierte Capaia einen Einzigsortenwein. Es wurde nur eine begrenzte Menge von 2.600 Flaschen produziert. Diese Sonderausgabe zum Capaia-Portfolio von Weinen wurde in großen französischen Eichen-Fermentern naturbelassen. Zur Reifung verbrachte dieser elegante Wein 22 Monate in einer Kombination von französischen Eichenfässern aus erster und zweiter Füllung.

Die duftenden Aromen von getrockneten Kräutern und Gewürzen folgen nahtlos auf einen harmonischen, glatten und schmackhaften Gaumen. Ein dunkler, ansehlicher und vollmundiger Wein mit einem langen, weichen Ende, der es mit einem hervorragenden Alterungspotential sehr raffiniert macht, aber auch in diesem frühen Stadium sehr zugänglich ist.

Bin-No298200 15	(6 bot. von 750ml)
Jahrgang	2015
Herkunft	Philadelphia, Südafrika
Produzent	Capaia
Rebsorten	100% Shiraz
Alkohol	14% vol
Zuckerfrei Extrakt	33.3 g/l
Restzucker	4.5 g/l
Gesamtsäure	5.8 g/l
pH	3.53
Reifung	22 Monate in 2. und 3. Fülle Französische Eichen-Barriques
Empfohlene Temperatur	17 —18 °C
Alterungspotential	bis zu 10 Jahren ab Jahrgang