



Capaia Shiraz 2018

Die Ernte 2018 war eine richtige Herausforderung, bedingt durch Dürre und zusätzliche Wasserbeschränkungen. Das trockene Wetter hatte Vorteile, da es zu gesünderen Reben mit weniger Befall von Schädlingen, Rebenkrankheiten und Fäule führte. Durch das Wärme wuchsen gesunde Reben mit kleinen Beeren mit guter Konzentration. Die grössere Tag-Nacht Temperatur-variation förderte sowohl die Farbe und die Geschmacksentwicklung, ein Zeichen fuer Qualitätsweine.

Zeitweise und abhängig von der Ernte und den Trauben die vorhanden sind, offeriert Capaia eine spezielle Edition von Shiraz. Dieser Shiraz ging durch eine Spontangärung in grossen französischen Eichenfässern. Danach wurde dieser Wein in schon gebrauchten Französischen Eichenfässern **14** Monate noch einmal gelagert, und weiter ausgebaut.

Ein dunkles, tiefes Rubinrot mit entgegenkommenden Aromen von Backpflaumen, schwarzen Kirschen, Himbeeren, Waldboden, Schinkenspeck, Zedernholz... Der erste Eindruck ist trocken, mit pfeffriger, kraeftiger, roter Frucht und rauchiger Würze. Ein sehr verlockender Geschmack. Dieser Wein hat einen mittel-vollen Körper, kann schon jetzt getrunken werden, hat aber noch ein sehr gutes Reifungspotential.

Bin-No	298200 18 (6 Flaschen of 750ml)
Jahrgang	2018
Anbaugebiet	Philadelphia, South Africa
Produzent	Capaia
Rebsorte	100% Shiraz
Alkohol	14.5 % vol
Zuckerfreier Extrakt	28.3 g/l
Restzucker	2.6 g/l
Säure	5.2 g/l
pH	3.58
Ausbau	14 Monate in gebrauchten französischen Eichenfässern
Empfohlene Trinktemperatur	17 – 18 °C
Reifepotenzial	Bis zu 10 Jahren nach Ernte