WEIN AM LIMIT
MIT HENDRIK THOMA

2008 CAPE TAWNY
SWARTLAND, SüDAFRIKA

DIE OUWINGERDREEKS

Vor mehr als 12 Jahren war Dirk Niepoort aus der gleichnamigen Portwein-Dynastie zu Gast im Swartland bei Eben Sadie. Aus einer "Portweinidee" wurde Ernst und ein gebrauchtes, altes 550 Liter fassendes Pipa Portweinfass wurde extra von Porto nach Südafrika eingeflogen. Das eigentliche Geheimnis dieses "Cape Fortified" ist die rechtzeitige Lese. Das Duo wollte keine überreifen Trauben, sondern eben das Element, das für die lange Fasslagerung am wichtigsten ist, erhalten: Säure und ausreichend Gerbstoffe, die mit der Zeit abschmelzen. Die Rebsorten sind ungewöhnlich für einen "Port", aber eine typische südafrikanische Melange hitzebeständiger Sorten wie Tinta Barocca, Grenache, Carignan und Pinotage, welche von den verwitterterten Böden des Swartlands stammen. Die Beeren wurden mit den Füßen getreten, genau wie in Portugal, mit fünf Jahre alten Brandy "gespritet" und in einer traditionell südafrikanischen Korbpresse gekeltert. Mit seinen 85 Gramm pro Liter Restzucker ist der Cape Tawny moderat süß und lebt von einer delikaten Balance. Das Bukett ist klassisch mit einer walnussartigen, balsamischen Note. Ein großartiges Beispiel dafür, wie der Wissenstransfer in einer immer vernetzteren Welt gut funktioniert und die Eigenständigkeit jeder Seite bewahrt bleibt. Sehr limitiert wurde dieses einmalige Erlebnis nur in 0,375 Liter Flaschen abgefüllt.

Rebsorte Carignan, Grenache, Pinotage, Tinta Barocca	**Region** Swartland	**Restzucker** 85 g/l	**Empfohlene Trinktemperatur** 12-15°	**Internationale Bewertungen**
Klima Kontinental warm mit atlantischen Einflüssen	**Appellation** Wine of Origin Swartland	**Säure** 5,2 g/l	**Dekantieren / Karaffieren** Ja	**Lagerfähigkeit** 20 und mehr
Boden verwitterter Granit	**Anbau** naturnah und nachhaltig	**Alkoholgehalt** 21%	**Empfohlenes Glas** Nosingglas, Universalglas	**Abgefüllt durch** The Sadie Family Wines PYT LTD, SA-7299 Malmesbury
Höhe uber N.N. 400 - 500 Meter	**Ausbau** Für 12 Jahre im gebrauchten portugiesischen Holzfass (Pipa) gereift	**Zusatzstoffe** Enthält Sulfite	**Verschluss** Naturkork	**Importiert durch** Wein am Limit, 20251 Hamburg