



Edle Tropfen vom Kap

Sommelière **Christina Fischer** betreibt das Restaurant „Fischers Weingenuss & Tafelfreuden“ in Köln

Südafrikanischer Wein feiert 350-jähriges Jubiläum – überzeugen Sie sich aus diesem Anlass doch mal von seiner Qualität

Am 2. Februar 1659 wurde der erste Kapwein gekeltert. Begonnen hatte seine Geschichte aber schon vier Jahre zuvor: Damals beschloss die Niederländisch-Ostindische Handelskompanie, einen Stützpunkt in Südafrika am Kap einzurichten. Die Seefahrer sollten hier auf ihrer langen Fahrt von Europa nach Ostindien mit frischen Lebensmitteln – und Wein – versorgt werden. Also begann man am Fuße des Tafelberges mit der Kultivierung von Reben. Besonders gut schmeckten die Weine vom Kap damals sicher nicht – schließlich waren die ersten Siedler keine Winzer, sondern Seeleute und Soldaten aus Holland. Mittlerweile gehören Südafrikas Weinregionen zu den schönsten Landschaften der Welt. Das milde Klima eignet sich für den Anbau ganz ausgezeichnet. Und besonders in den vergangenen zehn Jahren haben die Winzer kräftig dazugelernt. Sie klassifizieren ihre Weinbergslagen und bewirtschaften sie entsprechend unterschiedlich – mit großem Erfolg.

Zum Probieren

Um Sie neugierig auf die südafrikanischen Weine zu machen, servieren wir Ihnen vier delikate Einsteiger!

2008 TOWERKOP CHENIN BLANC, LITTLE KAROO, 6,99 EURO
Unkomplizierter, fröhlich-fruchtiger Weiß-

wein mit saftigem Schmelz und intensiven Aromen von reifen Früchten, Stachelbeeren, Pfirsich und Melone.

2007 DE TRAFFORD CHENIN BLANC, STELLENBOSCH, 17,99 EURO

Ein voller, komplexer Chenin Blanc mit deutlicher Holznote, trotz Opulenz und Üppigkeit facettenreich, delikate Grapefruit- und Ananasnoten.

2007 TOWERKOP SHIRAZ, LITTLE KAROO, 6,99 EURO

Samt mit leichter Würzigkeit: Waldbeeren, integrierte, reife Gerbstoffe, ein solider Rotwein, den man bei 15°C trinken sollte und der ohne Weiteres mit dem abendlichen Schinkenbrot klarkommt.

2007 MILES MOSSOP MAX, STELLENBOSCH, 22,99 EURO

Ein anregender Cape-Blend aus 56% Cabernet Sauvignon, 22% Merlot und 22% Petit Verdot, der einige Monate Barrique-Lagerung bester Qualität hinter sich hat. Kraftvoller Duft nach Blaubeeren, Waldbeeren, Paprika und Kakao.

BEZUGSQUELLEN

AHWAS – Import und Vertrieb von südafrikanischen Weinen. Tel. 0 51 41/93 42 59, www.ah-was.de.

SÜDAFRIKA WEININFORMATION

Tel. 0 72 21/3 96 32 30, www.suedafrika-wein.de.