



## Rooi Olifant

Stellenbosch WO, Schneider Stellenbosch, Kaapzicht Estate

Südafrika meets Pfalz - vom Dreamteam Schneider und Steytler

### **Beschreibung:**

Winzer Markus Schneider muss man ja in Deutschland nicht mehr vorstellen, der Schöpfer von Weinen wie „Ursprung“ oder „Kaitui“ genießt hier großes Ansehen. Der Pfälzer ist aber auch international anerkannt. Seine fast grenzenlose Neugier auf alles, was gärt, führte ihn zu Familie Steytler, die in der Region Stellenbosch das Weingut Kaapzicht betreiben. Wahrlich ein Traumblick, die Reben schauen hier auf das berühmte Kap und den Tafelberg. Kaapzichts Weinmacher Dani Steytler und Markus Schneider sind wo etwas wie das „Dream-Team“ der Stunde, ein jeder steuerte ein paar Ideen zu dieser besonderen Cuvée bei. Französische Rebsorten fühlen sich in der Region wohl - das zeigen schon die Roten vom Weingut Rustenberg. Dani und Markus kreieren mit dem „Rooi Olifant“ eine samtig-weiche Mischung, der betörend nach Cassis und Pflaumen duftet. Das setzt sich am Gaumen fort, dazu kommen würzige Noten und etwas Zartbitterschokolade. Der „Rooi Olifant“ reiht sich ein in die besten Roten aus Stellenbosch.

### **Aromenprofil:**

### **Passt zu:**

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

### **Temperatur:**

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

**Herkunftsland:** Südafrika

**Produzent:** Schneider Stellenbosch

**Artikelnummer:** 1324822

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Rooi Olifant**

Stellenbosch WO  
Schneider Stellenbosch

**Herkunft:** Südafrika

**Servier:** Für den optimalen Genuss von lagerfähigen  
Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur  
von 16 bis 18°C.