



2009 Capaia One

Philadelphia WO, Capaia Estate, Baroness & Baron von Essen

Die Number One von Capaia von Stephan Graf Neippberg

Beschreibung:

Philadelphia ist eine vielversprechende Region in der Nähe von Kapstadts. Die Eigentümer von Capaia Estate, Baron und Baroness von Essen, haben Graf Neippberg als Berater verpflichtet. Die Lage am Kap unter dem Einfluss des Atlantiks und das große Knowhow Stephan Graf Neippbergs lassen eine aussergewöhnliche Cuvée entstehen, die zudem vom Ausbau in den besten Barriques profitiert.

Degustationsnotiz:

Granatrubin. Sehr vielschichtiges, dicht verwobenes schwarzbeeriges Bouquet nach dunkler Kirsche, dominikanischer Tabak, Backpflaumen und Veilchen, dahinter dunkle Schokolade und Cassis. Am kräftigen Gaumen Preiselbeeren und Black Kurant, elegante Textur mit perfekt ausgereiften Tanninen, langer nicht endenwollender Nachhall.

Passt zu:

Toll zu luftgetrocknetem Rind- oder Wildfleisch, Rindssteak, Straussenfleisch sowie zu grilliertem Meeresfisch und Schmorgerichten.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:	Südafrika
Region:	Coastal Region
Produzent:	Capaia Wines
Bewertung(en):	John Platter 4/5, Score 18/20
Herstellung:	15 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2022
Traubensorte(n):	34% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 19% Cabernet Franc, 12% Petit Verdot, 5% Shiraz
Originalgebinde:	6er-Karton
Artikelnummer:	0770309075C6100

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Capaia One

Philadelphia WO
Capaia Estate
Baroness & Baron von Essen

Herkunft:	Südafrika
Bewertung(en):	John Platter 4/5, Score 18/20
Traubensorte(en):	34% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 19% Cabernet Franc, 12% Petit Verdot, 5% Shiraz
Trinkreife:	Jetzt bis 2022
Weinbau:	Traditionell
Herstellung:	15 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.