



2016 Child In Time Limestone Rocks - Springfontein Wine

JS93

Der Boden von Springfontein ist voller Kalksteinfelsen, und die Wurzeln unserer Reben dringen tief in die Erde ein, um da dort gebundene Wasser und die Mineralien aufzusaugen. Wie die Vintage-Songs von Rock'n'Roll-Legenden war Kalkstein die Grundlage für eine Vielzahl von ikonischen Weinen.

Der Child in Time ist eine Cuvée aus Petit Verdot und Pinotage. Nach 7 Tagen offener Fermentation mit ständiger Batonnage in offenen Barriques dürfen die Weine separat voneinander anderthalb Jahre in Fässern reifen, bevor es an die Cuvéetierung geht. Nach der Vermählung der beiden Rebsorten dürfen diese noch ein weiteres Jahr in Fässern schlummern und werden dann zur weiteren Reifung in Flaschen gefüllt – im Falle des Child in Time circa 1200 Stück. In der Nase zeigen sich unmittelbar Aromen von reifer Brombeere, Heidelbeere, Veilchen und Pflaume. Unterlegt werden die Fruchtaromen von zart süßlich nussigen Anklängen. Am Gaumen konzentrieren sich Brombeere und Kirsche, während die nussigen Avancen der Nase am Gaumen zarten Eichennoten weicht und mit würzigen Eindrücken ergänzt wird. Im langen Finish guter Trinkfluss Dank geschliffener Tannine.



Springfontein

Doch heute ist Lady Barnards einstiges Durchgangsgebiet Springfontein ein Weingut, also ein Betrieb, der nur von seinen eigenen Trauben lebt. Heute besitzt Springfontein das, was man im Burgund ehrfurchtsvoll "Monopol" nennt: eine exklusive Appellation namens "Springfontein Rim". Heute produziert Springfontein Weine, die den nationalen und internationalen Vergleich nicht scheuen müssen, die aber eine ganz eigene Typizität haben, die ihren besonderen Herkunftsort unverwechselbar widerspiegelt.

SÜDAFRIKA

Südafrika (Diverse)

Der holländische Arzt und Kaufmann Jan van Riebeeck (1619-1677) gründete im Jahre 1652 Kapstadt und pflanzte im Jahre 1655 am Fuße des Tafelberges in der Nähe von Kapstadt die ersten aus Europa mitgebrachten Rebstöcke.

Südafrika ist in die sechs übergreifenden Regionen - 120.000 Hektar- Coastal, Boberg, Breede River Valley, Olifants River und Klein Karoo aufgeteilt, die sich ihrerseits in zahlreiche Distrikte und Gemeindelagen («wards») gliedern.

Das Klima ist nahezu ideal für den Weinbau.

Die Nähe zum Atlantischen Ozean im Westen und zum Indischen Ozean im Osten prägt den „Wein zwischen zwei Ozeanen“.

Es gibt einen langen, meist sonnigen Sommer und einen milden aber feuchten Winter.

Der kalte und böige Wind aus Südost heißt „Cape Doctor“, weil er die Luft reinigt - aber die Winzer fürchten ihn, weil er die Reben beschädigen kann. Man unterscheidet vom Klima, Bodentyp und Weintyp her zwei Hauptregionen: die unter Einfluss des Atlantiks gemäßigtere und regenreichere Coastal Region mit zumeist trockenen Weiß- und Rotweinen und die regenärmeren und heißeren durch Bergketten abgetrennten Gebiete Klein Karoo, Olifants River, Robertson und Worcester mit alkoholreichen Dessert-Weinen.

Eine traditionelle Spezialität sind nach wie vor die nach der Art des Sherry und Portwein hergestellten, süßen Dessert-Weine. Aus Chenin Blanc und den Muskat-Sorten werden in großen Mengen einfache, mit Kohlensäure versetzte Bubbliés (Perlweine), aber auch Schaumweine nach der Méthode cap classique erzeugt.