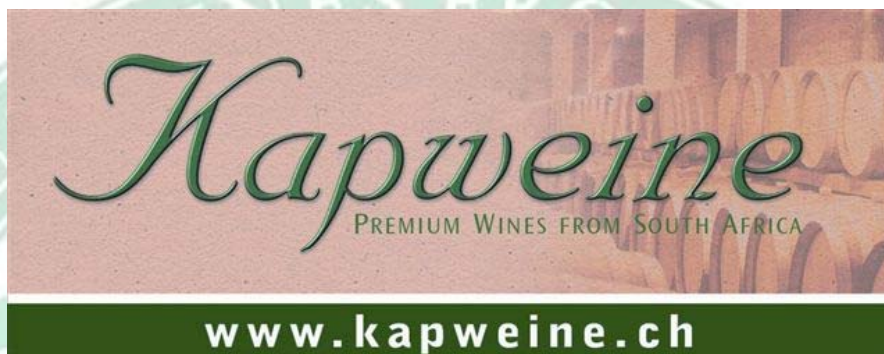


## Degustations Bericht Drinktank zum Alterungspotenzial Südafrikanischer Rotweine

Mario Scheuermann vom Drinktank (<http://drinktank.blogg.de/eintrag.php?id=2849>) hat diverse ältere Jahrgänge von 1994 bis 2000 degustiert. Hier sein Bericht und der Beweis, dass Rotweine vom Kap gute Alterungspotenzial haben. Im Falle von Veenwouden im Alter gar zu Höchstleistungen fähig sind.



### **Rote Veteranen vom Kap**

Man hat nicht oft die Gelegenheit reife, das heisst mehr als zehn Jahre alte Rotweine aus Südafrika zu verkosten. Dank einer grossen Kellerauflösung war mir dies in diesen Tagen möglich. Die Weine stammen aus dem Besitz eines Hamburger Geschäftsmann, der in den 1990er Jahren sein Glück in Südafrika suchte und dabei auch seinen Faible für die dortigen Weine entdeckte. Er kaufte einen respektablen Bestand namhafter Kap-Weine auf, um damit zu handeln. Aus persönlichen Gründen verschwanden die Weine dann aber fast zehn Jahre in einem klimatisierten Lager und kamen erst jetzt wieder ans Tageslicht. Sie werden derzeit teilweise von der C & D Weinhandelsgesellschaft in Köln vermarktet.



Das Portfolio umfasst vor allem Weine der Jahrgänge 1994, 1995, 1997 und 2000 von namhaften Erzeugern wie Veenwouden, Slaley, Alto, Meerendal, Avontuur, Le Bonheur, Meerlust. Zehn davon konnte ich jetzt verkosten. Die Füllstände der Flaschen und die Beschaffenheit der Korke lassen auf eine optimale Lagerung schliessen, was den teilweise erstaunlichen guten Zustand der Weine erklären dürfte. Hier meine ausführlichen Notizen:



### **1995 Pinotage**

*Jacobsdal Wine Estate (Stellenbosch), 13,5 % Vol. Alkohol. Naturkork.*

Sehr guter Füllzustand. Fast zur Hälfte durchfeuchteter, elastischer Kork. Mittleres Granatrot. Nase schon etwas ältlich und deutlich oxydativ. Unterholz-Duft, eher würzig als fruchtig. Am Gaumen eine recht schmale Statur, trotz des Alkohols. Kleine Süsse, noch genügend Säure, aber arg kurz im Abgang. Muss jetzt getrunken werden. **83/100**

### **1995 Pinotage**

*Meerendal Wine Estate (Durbanville), 13,5 % Vol. Alkohol. Naturkork.*

Guter Füllzustand. Kork elastisch und bis über die Hälfte durchfeuchtet. Kräftiges rubinrot. Eine überraschend frische, fruchtbetonte Nase, nichts Derbes, Rustikales. Etwas Cassis, ein Hauch von Euklayptus. Am Gaumen ebenfalls frisch, saftig, schöner weicher, harmonischer Wein. Bei aller Fülle auch eine gewissen Eleganz. Guter Abgang. **87/100**

### **1995 Cabernet Sauvignon**

*Alto Wine Estate (Stellenbosch), 12,5 % Vol. Alkohol. Naturkork.*

Tadelloser Füllzustand. Kork ca. halben Zentimeter von unten durchfeuchtet, fest, nicht elastisch. Rubinrot von mittlerer Dichte. Eine sehr feine reife und süsse Nase, Beerenkompott, zart rauchig. Wirkt noch überraschend frisch. Schöne kirschige Frucht, saftig. Guter Abgang. Wird sicher nicht mehr wesentlich besser, dazu ist er doch zu leicht. Dürfte sich aber auf dem Level noch einige Jahre halten. **85/100**

### **1995 Cabernet Sauvignon "La Maison du Roi"**

*L'Ormarins Wine Estate (Franschhoek), 12,5 % Vo. Alkohol. Naturkork.*

Perfekter Füllzustand. Korke nur an den Seiten leicht durchfeuchtet, sonst etwas spröde. Dunkles granatrot. Sehr reife, etwas herbstliche Nase mit feinen Oxydationsnoten: Unterholz, Pilze, nasses Laub, etwas Pflaumenkompott. Insgesamt ist das aber eher angenehm und harmonisch. Am Gaumen dafür überraschend fest, mit noch immer guter Säure, fester Tanninstruktur, kleiner Süsse. Mittlerer Abgang. **86/100**

### **1997 Cabernet Sauvignon**

*Le Bonheur Wine Estate (Simonsberg-Stellenbosch), 12,5 % Vol. Alkohol. Naturkork.*

Sehr guter Füllzustand. Kork ca. 1 cm von unten gleichmässig durchfeuchtet und elastisch. Mittleres Rubinrot. Nase kirschfruchtig, feine Würznoten vom Holz. Am Gaumen sehr frisch, eine klare, reife Sauerkirschfrucht, schöne Süsse. Nachhaltig, guter Abgang. **86/100**

### **1997 Fleur du Cap Shiraz**

*Bergkelder Wineries (Stellenbosch), 12,5 % Vol. Alkohol. Naturkork.*

Guter Füllzustand. Kork zu einem Drittel verfärbt und durchfeuchtet. Farbe nicht mehr ganz eindeutig. Mittleres rubin-granat. Nase schon recht ältlich, oxydativ, wirkte korkig. Dagegen sprach aber die noch recht klare rote Beerenfrucht am Gaumen. Insgesamt aber auch zu dünn und hinten etwas bitter. Verabschiedet sich wohl gerade für immer. **80/100**



### 1997 Prima

*Le Bonheur Wine Estate (Simonsberg-Stellenbosch), Cuvées aus Merlot und Cabernet Sauvignon, 12,5 % Vol. Alkohol. Naturkork.*

Sehr guter Füllzustand. Kork elastisch, zu gut einem Drittel gleichmässig durchfeuchtet. Rubinrot mit einem ganz dünnen leicht ins bräunliche gehenden Rand. Nase mit einer süssen, reifen Beerenfrucht im Hintergrund, aber zunächst überdeckt von oxydativen Noten, auch etwas leicht teeriges. Am Gaumen zeigt der Wein eine kleine Süsse von roten Beeren, wirkt hinten aber etwas spröde, auch eher kurz und leicht bitter im Abgang.

**84/100**

### 2000 Cabernet Sauvignon/Merlot

*Avontuur Wine Estate (Stellenbosch), 14 % Vol. Alkohol. Naturkork.*

Sehr guter Füllzustand. Kurzer, elastischer Kork, 3, 4 mm durchfeuchtet. Nase mit dunkler Beerenfrucht, etwas Kokos, feine Rauchnoten. Dunkles rubinrot. Am Gaumen eine schöne ausgewogene Art, reife Frucht, saftig, guter Abgang. Ein absolut frischer, unverbraucher Wein, opulent mit schöner Süsse. **87/100**

### 2000 Broken Stone

*Slaley Wine Estate (Simonsberg-Stellenbosch), Cuvée aus Cabernet Sauvignon (59 %) und Shiraz (41 %). Naturkork.*

Perfekter Füllzustand. Fester Korken. Nur wenige Millimeter rot gefärbt und gefeuchtet. Nase mit kräftigen, animalischen Noten, rauchig, erdig, Schlachtgewürze, rote Frucht. Am Gaumen eine schöne Fülle, weich, ausgewogen, schokoladig, cremig, deutlicher Abgang. **87/100**

### 2000 Classic

*Veenwouden Wine Estate (Paarl), 14,2 % Vol. Alkohol Naturkork.*

Sehr hoher Füllzustand. Elastischer Kork nur wenige zwei, drei mm durchfeuchtet. Dunkles, dichtes rubinrot. Undurchsichtig. Nase recht verschlossen, dunkle Frucht, leicht rauchig. Am Gaumen eine wunderbare reife, ausgewogene Süsse von roten Beeren. Trotz des hohen Alkohols elegant, gut strukturiert. Schöne Süsse, etwas Mocca und Bitterschokolade im Abgang. Hat die Qualität und Anmutung eines klassifizierten Margaux-Gewächses. Jetzt perfekt zu trinken. **92/100**

