

[Südafrika](#) war das Thema eines Weinabends mit Freunden, bei dem jeder ein [Herkunftsgebiet](#) vorgegeben bekommen hatte, aus dem er – mindestens – einen Wein mitbringen sollte. Die Weinart (weiß, rot, rosé) sowie sämtliche anderen Attribute waren dabei völlig freigestellt. So hatten wir insgesamt fünf Weißweine und vier Rotweine aus der Coastal Region, der Breede River Valley Region und der Olifants River Region zu verkosten.

Wir probierten die Weine in folgender Reihenfolge:

[2010 Tortoise Hill White](#), [Glen Carlou](#), **Coastal Region**

- Cuvée aus 43 % Viognier, 41 % Sauvignon Blanc, 11 % Semillon und 5 % Verdelho
- Nase: pflanzlich, altholzlig wirkend, vegetabil, gelbe Früchte (Quitte, Zitrus), erdig, floral
- Mund: herb, gewürzig, Quitte, dezent holzwürzig, kraftvoll, feine Säure, Schmelz, nachhaltig

Diesen Wein tranken wir vor der eigentlichen Probe zu einem Lamm-Kürbis-Eintopf nach südafrikanischem Rezept – und er passte exzellent.

[2012 Chenin Blanc Premier Selection](#), [Simonsvlei](#), **Western Cape**

- Nase: Melone, Zitrus, Kernobst, pflanzlich, etwas Tabak
- Mund: Zitrus, grün, Paprika, gelbe Früchte, erdig, Tabak, präsen Säure, Gewürze im Hintergrund

[2010 Sauvignon Blanc](#), [Eagle's Nest](#), **Constantia**

- Nase: grüne Paprika, getrocknete Tomaten, getrocknete Kräuter, gelbe Früchte
- Mund: grasig-grün, Paprika, Zitrus, erdig, Kernobst, präsen Säure

2009 Eternity Chardonnay, [Buitenverwachting](#), **Constantia**

- Nase: Zitrus, Mirabelle, Quitte, altholzlig wirkend, erdig-mineralisch, getrocknet-pflanzlich, leicht kräuterig
- Mund: gelbe Früchte, Mineralik, erdig, etwas holzig, Anklänge an Honig, lebendige Säure, ätherisch, Schmelz, nachhaltig

[2009 Quartz Stone Chardonnay](#), [Glen Carlou](#), **Paarl**

- Nase: reduktiv, Feuerstein, gelbe Früchte, Vanille, Butter, Holz, erdig, Aprikose, Quitte
- Mund: kraftvoll, buttrig, Vanille, Kokos, gelbe Früchte, erdig-mineralisch, Schmelz, nachhaltig, feine Säure, nussig, Melone

2010 Pinotage, [Bovlei Cellar](#), **Wellington**

- Nase: eingemachte gemischte Beeren, Gewürze (Vanille, Zimt)
- Mund: gemischte Beeren, Gewürze, Tabak, etwas Holz, passendes Tannin, dezenter

Säurebiss, Sandelholz

2009 Synergy Cape Blend, Beyerskloof, Stellenbosch

- Cuvée aus 62 % Pinotage, 17 % Cabernet Sauvignon, 11 % Merlot, 10 % Shiraz
- Nase: Pfeffer, Tabak, Leder, dunkle Beeren, teilweise getrocknete Kräuter, etwas rußiges Holz
- Mund: Pflaumen, Leder, Teer, Tabak, Pfeffer, dunkle Beeren, Gewürze, körniges Tannin, zarter Säurebiss, angedeutete Mineralik, Anklänge an getrocknete Kräuter

2008 Cederberger, Cederberg, Cederberg

- Cuvée aus 50 % Merlot, 30 % Pinotage, 20 % Syrah
- Nase: getrocknete Tomaten, gegrillte Paprika, Pfeffer, dunkle Beeren, teilweise getrocknete Pflaumen, Gewürze, animalisch, gemischte Beeren, Leder
- Mund: getrocknete Kräuter, vegetabil (Paprika, Tomate), mittelfeines Tannin, zarter Säurebiss, erdig-mineralisch, Schliff, Nachhaltigkeit

2006 Syrah, Glen Carlou, Paarl

- Kork – sehr schade!

Einige Weinfreunde in unserer Runde zeigten sich nach der Probe enttäuscht. Es war ihre erste Begegnung mit südafrikanischen Weinen gewesen, und sie hatten höhere Erwartungen an die Qualität – oder vielleicht eher an die Ausdrucksstärke – der Weine gehabt. Wie diese Erwartung zustande kam, wäre interessant zu ergründen; möglicherweise hängt sie mit dem Image von Südafrika als „exotisches“ Land (afrikanischer Kontinent, Wildnis) zusammen. Möglicherweise kann aber vor diesem Hintergrund auch die Arbeit der Marketingorganisation „[Wines of South Africa](#)“ (WOSA) als Erfolg gelten, wenn das Bild, das sie vom Charakter der Weine vom Kap vermittelt, ein so positives und inspirierendes ist. Fakt ist jedenfalls, dass wir einige deutlich mittelmäßige Weine in unserer Verkostung hatten, so dass sich generell überdurchschnittliche Erwartungen tatsächlich nicht in jedem Fall erfüllen konnten – aber das gilt für Südafrika wie für jedes andere Weinland auch.

Ich für meinen Teil bin auf meine Kosten gekommen und habe drei klare Favoriten aus dieser aufschlussreichen Degustation mitgenommen:

1. 2009 Eternity Chardonnay, Buitenverwachting
2. 2008 Cederberger, Cederberg
3. 2009 Quartz Stone Chardonnay, Glen Carlou

Und es bestätigte sich wieder einmal, dass es bei guten Weinen sinnvoll und lohnend ist, wenn sie sich eine Zeit lang im Glas oder in der Karaffe entwickeln dürfen: Alle drei Weine brauchten Luft und offenbarten erst nach einer halben bis über einer Stunde mit Sauerstoffkontakt, was wirklich in ihnen steckt.