

## Wein des Monats November

# Simonsig 2021 Cabernet Sauvignon & Shiraz



**Temperatur | Lagerfähigkeit | Alkohol**  
12 -15 °C | 5 – 7 Jahre | 13,0 % vol.



**Geschmack | Charakter**  
trocken | fruchtig und konzentriert  
mit harmonische Säure |  
Stahltankausbau und Holzfassausbau



**Rebsorte**  
Cabernet Sauvignon &  
Shiraz



### Herkunft

Bereits seit der ersten Hälfte des 17. Jahrhunderts wird in Südafrika Weinbau betrieben und das mit Erfolg! Heute zählen knapp 130 tausend ha Rebfläche zu dem beliebten Weinland, das nur schwer in eine genau bestimmte stilistische Schublade gesteckt werden kann. Die Weinregion Stellenbosch zählt zu den ältesten Regionen und mit rund 18 tausend Hektar Weinbergen zu den bekanntesten und größten Weinregionen des Landes. Angebaut werden dort zum einen die weißen Sorten Chenin Blanc, Chardonnay und Sauvignon Blanc aber auch rote Klassiker wie etwa Syrah und Cabernet Sauvignon, die sowohl zu fruchtbetonten und unkomplizierten Gewächsen aber oftmals auch zu komplexeren Tropfen ausgebaut werden. Beachtung schenken sollte man in Stellenbosch aber in jedem Fall auch der „Nationalrebsorte“ Pinotage, die dort zu spannenden Cuvées oder auch zu sortenreinen Spitzenweinen vinifiziert wird.

### Weingut

Das Weingut Simonsig befindet sich inmitten der Weinregion Stellenbosch, nur rund 45 Minuten von Kapstadt entfernt. Das familiengeführte Weingut wurde Mitte des 20. Jahrhunderts von Frans Malan gegründet, dessen Enkel sein Vermächtnis noch heute weiterführen. Während der erste Wein, der unter dem Label Simonsig im Jahr 1968 auf den Markt kam, ein Chenin Blanc war, wurde das Sortiment des Weinguts im Laufe der Jahre um weitere Top-Weine und Schaumweine erweitert, wobei gerade der prickelnde Kaapse Vonkel zu den berühmtesten (Schaum)Weinen Südafrikas gehört. Unter der Leitung von Micheal Malan, dem Enkel des Weingutsgründers, entstehen heute zahlreiche rote und weiße Cuvées aber auch reinsortige Klassiker im Weinkeller von Simonsig, wobei das Sortiment vom vollmundigen Pinotage über elegante Chenin Blancs bis hin zum fruchtbetonten und eleganten Sauvignon Blanc reicht.

### Wein

Für diese klassische Rotweincuvée aus den beiden Sorten Cabernet Sauvignon und Shiraz, wurden die reifen Trauben nach der Ernte zunächst entrappt, bevor eine rund zweitägige Kaltmazeration folgte. Während der knapp zweiwöchigen Gärung wurde die Maische drei bis vier Mal täglich untergestoßen, was einen besonders farbintensiven und konzentrierten Weinstil zur Folge hat. Im Anschluss an die Gärung lagerten rund 10 Prozent des Rotweins ein Jahr lang in Holzfässern, um eine feine Würze und eine besonders sanfte Tanninstruktur in den Wein zu bringen. Das Ergebnis zeigt sich im Glas ebenso dicht und komplex, mit Noten von Cassis, reifen Kirschen und den typischen pfeffrigen Noten des Shiraz im Vordergrund und etwas Vanille im Hintergrund. Am Gaumen balanciert, saftig und dennoch kraftvoll, passt der Cabernet Sauvignon & Shiraz hervorragend zu herbstlichen Gerichten, wie etwa zum würzigen Wildgulasch oder auch zur klassischen Gans.

**Herkunft**  
Stellenbosch

**Produzent**  
Simonsig

**Artikelnummer**  
109004

**Preis bei Mitnahme**  
**7,95 €**  
0,75 l

Allergen-Information: Dieser Wein enthält Sulfite.

WEINKELLER  
seit 1901

**BASF**  
We create chemistry

## Kennt ihr schon unsere Social Media Kanäle oder unseren Newsletter?

Für unsere Follower haben wir regelmäßig tolle Sonderaktionen und spannende Videos rund um das Thema Wein & Kulinarik.

Lasst euch inspirieren und viel Spaß beim Entdecken!



Weitere Infos & Anmeldung für unseren Newsletter findet ihr auf unserer Webseite

► [weinkeller.basf.de](https://weinkeller.basf.de)

