

Experience Wine Highlights



We recommend: Wir empfehlen:	Wines served by the glass (1 dl)	Weine im Offenausschank (1 dl)
Chenin Blanc 2014 <u>KEN FORRESTER****</u> Old Vine Reserve Stellenbosch	<i>Achieving the harmonious balance between fruits, delicate oak, and vanilla flavours. Imagine the composition of dried apricots with a hint of vanilla and typical honey notes. Hand harvested and tank fermented.</i>	<i>Ein wunderschöner 100%iger Chenin Blanc mit einer fruchtigen Noten von getrockneten Aprikosen, Vanilla und Honigmelonen im Nachgeschmack. - Ideal zu Garnelen oder Lachs und einfach vor dem Essen zum Geniessen. Schon trinkreif oder auch bis 2016 zum lagern.</i>
Cabernet Sauvignon 2009 <u>SAXENBURG PC*****</u> Stellenbosch	<i>Saxenburg PC CS is an attractive elegant wine with abundant berry flavour. Integrated tannins and fruitiness are topped with American & French oak flavours. This smooth full-bodied CS is an ideal companion for beef dishes.</i>	<i>Ein artentypischer, beeriger (Cassis) sowie runder und gehaltvoller Rotwein! Sehr intensiv in der Nase, seine Fruchtigkeit von französischen und amerikanischen Eichen-Aromas ergänzt. Ideal zu Schweine- & Rindfleisch oder als „Gute-Nacht-Trunk“ - zum Geniessen!</i>
Cabernet Sauvignon 2010 <u>THELEMA *****</u> Stellenbosch	<i>Thelema: No reserves, no second labels, just five estate-grown wines. All grapes are selectively hand harvested at optimal ripeness and traditionally vinified with minimal handling.</i>	<i>Die „Nase“ dieses Cabernets ist unvergleichlich fein. Beherrscht wird sie von der Schwarzen Johannisbeere und der Himbeere, doch bisweilen mischt sich ein leichtes Röstaroma in die Komposition von Kirsche oder eher Weichselkirsche ein.</i>
Pinotage 2009 <u>SAXENBURG***(*)</u> Stellenbosch N\$ 33.00	<i>Ripe maulberry and sweet strawberry with a touch of spiciness! A young red wine typical for its kind, with great development potential. An ideal choice with pork or fish dishes or as a night cap. My favorite!</i>	<i>Ein junger, artentypischer Rotwein mit viel Potenzial. Sein beeriger Geschmack von reifen Maulbeeren und süßen Erdbeeren mit einem Hauch von Würze machen ihn eine ideale Wahl zu Schweinefleisch-Gerichten oder einem schön pochiertem Fisch.</i>
Merlot 2009**** <u>BUITENVERWACHTING</u> Cape Peninsula Constantia	<i>The Merlot shows a rich deep colour. On the nose, aromas of plum, chocolate, coffee and spice abound. The wine is full with soft ripe tannins and excellent wood integration. Drinkable within the next four to six years.</i>	<i>Ein wunderschön gekellterter Merlot in Pomerol-Tradition. Gutes Potenzial, aber schon erstaunlich fein im Geschmack. Rosenduft und Pflaume mit Heidelbeeren in der Nase. Dieser tolle Rotwein sollte bei einer Temperatur von 18 Grad C serviert werden. Einfach nur geniessen!</i>
Shiraz 2007 <u>KAAPZICHT</u> Wine Estate**** Stellenbosch	<i>An interesting spicy red wine from the Constantia area of South Africa with a hint of pepper and violets. Ready for consumption from 2011 onwards and available at Sam's Giardino!</i>	<i>Ein interessanter würziger Rotwein aus der Constantia-Umgebung von Südafrika. Speckig, pfeffrig mit einem Hauch von Veilchen. Sehr dunkle Farbe mit viel beerigem Geschmack. - Trinkreif ab 2011 und bei uns im Giardino erhältlich!</i>

WINE OF THE MONTH/WEIN DES MONATS – SEPTEMBER 2015

RUST EN VREDE-Estate*** 2000 - Stellenbosch**

Cabernet Sauvignon - Shiraz - Merlot

Plum, chocolate, graphite and cassis on the nose, complemented by a complex mineralitz. On the palate the fruit, tannin and acidity marry perfectly to offer balance and complexity. CS (58%), Shiraz (33%) and Merlot (9%), individually matured for 19 months in small French oak barrels, were specially selected to produce a full-bodied, fruit-driven wine with good balance and harmony, which will age up to 12 years. - Eine traumhafte Verbindung edler Weine, mit viel Liebe und Zeit veredelt. Zur Zeit auf dem Höhepunkt mit Düften von Johannisbeere, Vanille und frischen roten Beeren. Trinkreif bis Ende 2016.