

Circle of Life

Der bekannte französische Weinimporteur Paul Boutinot erfüllte sich seinen Lebens Traum. Er übernahm ein gut 30 Jahre altes Weingut in den Höhen von Stellenbosch in Südafrika. Das Weingut Waterkloof spiegelt den „Kreislauf des Lebens“ wieder. Circle of Life steht für die naturnahe Qualitäts-Philosophie und Totalität von Waterkloof. Die Winde vom Ozean kühlen die Reben in der Mittagshitze und die Bodenstruktur würzt die Weine mit großartigen Mineralnoten. Darüber hinaus frönt Boutinot seiner Leidenschaft, nur noch biodynamisch vorzugehen. Das bedeutet: Pflege der natürlichen Fauna und Flora, kein künstlicher Dünger, nur Humus (eigene Regenwurmfarm), Marienkäfer statt Pestizideinsatz, kein Treckereinsatz, sondern Pferdestärken beim Pflügen. Dieses alles führte zum „Champion-Status“. Den großen Siegerpreis verliehen durch WWF in 2007 für biodynamischen Weinanbau. Probieren Sie die Cuvée Circle of Life White 2012 - leichte Note von Citrusfrüchten und reifem Pfirsich im Bukett. Hohe Mineralität und lang im Abgang. Am Gaumen verschwenderischer Früchtegenuss. Oder genießen Sie die Cuvée Circle of Life Red 2010, ein klassisch, harmonischer Rotwein voller Noten von reifer Cassis und Zedernholz. Die nahtlose Eleganz am Gaumen ist umhüllt von feinen Tanninen, die in tieffruchtiger, komplexer Weise den Kreislauf des Lebens bereichern... Eine Flasche kostet 17,95 €, ab der 3. Flasche versendet die Weinagentur Gevenich GmbH & Co. KG, Hamburg, versandkostenfrei.



Wohl dosiert ... aus dem Reagenzglas.

PORT

Portwein, kurz Port genannt, ist ein roter, seltener auch weißer Süßwein, der zu den Klassikern der Weinwelt zählt. Der echte Portwein stammt immer aus Portugal, genauer gesagt ist sein Herkunftsgebiet im nordportugiesischen Dourotal. Namensgeber ist die alte Hafenstadt Porto. Ein Spitzenjahrgang sollte/kein muß mindestens zehn Jahre in der Flasche gelagert werden.

Je älter – umso besser.... der Port ;-)

Doch die Jugend hat keine Zeit zum warten und so gibt es im Farolhotel (s. Seite 136 ff) süffige Portweine, abgefüllt in „Reagenzgläsern“. Ein Gag, ein Hingucker und schmecken tut er auch.

