

# Bacchus-Vinothek

## Weinhandlung Grimm

[www.springfontein.co.za](http://www.springfontein.co.za)



Oberndorfer Str. 2 · 78628 Rottweil  
Tel. 0741 / 1 72 06 · Fax 1 72 07  
info@bacchus-vinothek.com  
www.bacchus-vinothek.com

René Gabriel: „...Aber... Der Springfontein ist eine «*class of ist own*» also eher unvergleichlich mit dem Rest..“



<http://www.terroirwineawards.co.za>

Nina und ich erinnern uns noch gerne an unseren ersten Besuch auf Springfontein.

Während der Verkostung der Terroirweine blinzelte ich immer wieder um die Ecke, weil dort einige Barriques standen, die mich interessierten. „...was hast Du denn da drin, Tariro?“ Stolz aber auch etwas verlegen trat der winemaker von einem Bein auf das andere und murmelte etwas von Versuch und Vision und noch nicht fertig. Dass ich diese Weine verkosten wollte, war nach dieser Aussage ja wohl klar. Und ich war begeistert. Mehr als das. Ich kämpfte sofort um eine Zuteilung. Aber die Besitzer Jennifer und Johst Weber meinten, es gibt von diesen Weinen zu wenig und die paar

Kisten bräuchte man für das eigene Restaurant Springfontein Eats die Restaurants in Kapstadt. Ich konnte die beiden davon überzeugen, dass wir solche Weine in Deutschland brauchen, um zu zeigen, was für ein Potential Südafrika hat. Anfang 2016 erhielten wir die erste Lieferung.

Und nun schickten uns Jennifer und Johst, zurecht mit Stolz, das Bild von Hildegard und Tariro inmitten von Auszeichnungen und folgende Notiz:

„...Liebe Nina, lieber Michael,  
das Bild zeigt unseren verantwortlichen Weinmacher Tariro Masayiti nebst Hildegard Witbooi, die für unsere Weingärten verantwortlich zeichnet, eingerahmt von insgesamt 5 Urkunden der aktuellen südafrikanischen Novare Terroir Wine Awards Competition 2017.

**Landessieger Pinotage: Gadda da Vida 2013 / Springfontein Wine Estate**

**Landessieger Bester Blend : Whole Lotta Love 2014 / Springfontein Wine Estate**

**Bester Single Vineyard Wein: Jonathans Ridge 2013 / Springfontein Wine Estate**

Darüber hinaus waren der Gadda da Vida 2013 und der Whole Lotta Love 2014 die beiden bestbewerteten Weine des gesamten Wettbewerbs. Es zeigt sich immer deutlicher, dass wir durch die Nähe (keine 3 Kilometer Luftlinie) zum Atlantik, und unsere durchgängig kalkhaltigen Böden, in der Lage sind, substanzielle, aber immer auch delikate und mineralische Weine, zu vinifizieren.

Ende der neunziger Jahre wurden die ersten Reben bei uns gepflanzt, es gab einige Rückschläge und wichtige Lernprozesse zu bewältigen. 18 Jahre später wird nun die ganze Mühe belohnt, auch wenn wir uns immer weiter entwickeln wollen, und unser Terroir noch schmeckbarer machen werden. Insbesondere dieser Wettbewerb reflektiert unser Terroir und das Potential von

*Springfontein in besonderer Art und Weise. Ab dem Jahrgang 2019 werden unsere Weine im Übrigen organisch zertifiziert sein.“*

Ich denke, ich muss nicht betonen, dass die Nachfrage nach Springfontein in Südafrika explodierte.

**Je 60 Flaschen konnte ich für Sie ergattern. Sie sollten diese Weine verkosten.**

### Limestone Rocks Premium Blends with Pinotage.

Macerated in open barrels, ferel yeast fermented. Classic Rock songs lend these wines their names. *Dark Side of the Moon* Chardonnay, Chenin and Blanc de Pinotage. *Whole Lotta Love* Pinotage, Shiraz, Petit Verdot, *Child in Time* Petit Verdot with a little Pinotage, *Gadda da Vida* Pinotage with a little Petit Verdot.

### Single Vineyard

Our flagship Single Vineyard wines are the “Jil’s Dune Chenin Blanc” and “Jonathan’s Ridge Pinotage”. These certified blocks are harvested separately, and over the fermentation and aging period, we choose the barrels that show the most potential are saved for these two wines.

			EUR/Fl.
Jahr	Wein	Springfontein, Walker Bay	brutto
2013	Jonathans Ridge – Pinotage – Single Vineyard	Pinotage – Single Vineyard	23,70
2013	Gadda da Vida – Limestone Rock	Pinotage & Petit Verdot	29,90
2014	Whole Lotta Love – Limestone Rock	Pinotage, Shiraz & Petit Verdot	29,90



...viele Jahre lang gab es in Deutschland vor allem einfachste Weine aus Südafrika. Nur wenige Gutsweine wurden importiert. Die größte Menge kam in Tanks und wurde in Deutschland abgefüllt. Lieblich und einfach nur schlecht. Das hat dem Image der Weine aus Südafrika sehr geschadet.

Dabei wurden die ersten Reben um Kapstadt bereits um 1655 gepflanzt. Man konnte also durchaus auf jahrhundertelange Erfahrung zurückgreifen. Aber natürlich hat auch die Apartheid dem Erfolg der Weine aus Südafrika großen Schaden zugefügt.

Wenn sich aber Châteaubesitzer aus Bordeaux in anderen Regionen engagieren, muss man wachsam sein. Dann passiert zumeist sprunghaft etwas. So geschehen in Kalifornien oder jüngst eben in Südafrika.

So ließen Hubert de Boüard de Laforest (Chateau Angelus) und Bruno Prats (ehemals Chateau Cos d’Estournel) die Weinwelt mit ihrem ersten Jahrgang ANWILKA (siehe Bild oben, joint venture mit Klein Konstantia) aufhorchen.

Ich habe mich lange Jahre wenig um die Weine aus Südafrika gekümmert. Erst mit Anwilka, welchen ich mehrfach in Bordeaux verkosten konnte und den wir seit dem Jungfernjahrgang 2005 führen, erwachte mein Interesse. Dann traf ich auf einer Opus One Probe, die wir in Stuttgart organisierten, Johst Weber. Im Gespräch erwähnte er sein Weingut in Südafrika. Ich verkostete seine Weine und wurde neugierig. Als ich dann noch erfuhr, dass das Restaurant auf dem Weingut Springfontein (Springfontein Eats) von einem ehemaligen deutschen Sternekoch geführt wird, gab es kein Halten mehr. Und seit wir vor einem Jahr Südafrika bereisten, sind wir Fans dieses Landes. Und Springfontein. Vieles gibt es noch zu entdecken. Auch für Weinprofis. Der Falstaff hat dem Thema Südafrika eben etliche Seiten in der aktuellen Ausgabe gewidmet. Gut recherchiert. Aber bei den Weinen dreht es sich meist nur um die Region Stellenbosch. Wie schade. Als ich von der geplanten Südafrikareise von René Gabriel erfuhr, schlug ich ihm vor, doch auch die Walker Bay zu besuchen. Die was??? Lieber René, vertrau' mir und fahr hin. Die „normalen“ Gutsweine sind gut. Ihr Geld allemal wert. Aber lass Dir von Tariro (Kellermeister auf Springfontein) die Cru-Weine zeigen. Von denen werden meist nur 2-4 Barriques erzeugt. Und sollten Dir die Weine doch nicht so schmecken wie mir, so wirst Du wenigstens hervorragend essen. Springfontein Eats ist bald kein Geheimtipp mehr in Südafrika. René fuhr hin, aß hervorragend und trank noch besser. Hier sein Bericht:

## SPRINGFONTEIN IST MUSIK IM WEIN

Von René Gabriel: [www.bxtotal.com](http://www.bxtotal.com)

*Das wird weder ein Verkostungsbericht, noch ein Winerybeschrieb. Schliesslich waren wir in den Ferien. Und eigentlich landeten wir auch nur durch Zufall auf Springfontein...*

*Wenn Weinfreaks aber Ferien machen, dann zieht es diese halt doch nicht selten in Weinregionen. Nach Südafrika flogen wir, weil ich da mit 20 Weinfreunden ein paar Tage später eine intensive Weinreise machte. Die Tage zuvor genossen wir mit unserer Familie in Kapstadt und... zuerst auf Springfontein.*

*Der deutsche Weinhändler Michael Grimm empfahl mir dringendst, dort unbedingt einen Augenschein vorzunehmen. Es wäre einen Umweg wert. Und das Restaurant sei ausgezeichnet. Nach mehreren Mails mit dem Besitzer buchten wir zwei Tage das etwas grössere Cottage, grad neben dem Weingut. Und – wir erlebten zwei tolle Abende mit Jennifer und Johst Weber (Bild rechts).*

*Johst war just nach dem Ende der Apartheid von Deutschland nach Südafrika gezogen und kaufte 1994 in einer Region Land, wo kein anderer Wein machte.*

*Mit wenig Geld und noch weniger Erfahrung. Zurückblickend mit einem mörderischen Pioniergeist.*

*Das ist jetzt mehr als 20 mühsame Jahre her und auch heute fordert die Region, das System, das Klima und die Wirtschaft immer wieder Tribute und stellt das engagierte und niemals zagende Winzerpaar stetig neu auf die Probe.*

*Heute ist Springfontein ein kleine, feine Winery die auf Chenin-Blanc und Pinotage setzt. Und zwar kompromisslos, was dann auch in einem eigenen Stil resultiert. Sowohl der weisse Chenin wie auch der rote Pinotage sind keine Schwachstromvarianten.*

*Im Prinzip könnte man die beiden Kategorien als anspruchsvolle Foodbegleiter titulieren. Und dies wiederum passt dann auch ins angrenzende Konzept. Denn auf Springfontein gibt es auch einen genialen Restaurationsbetrieb.*

*Davon konnten wir uns an einem vielgängigen Menu selbst überzeugen. Susanne Schneider ist im Service. Ihr Mann Jürgen kocht mit seiner recht grossen Equipe in der Küche. Für mich war es ein frohes Wiedersehen, denn die Beiden haben mich vor vielen Jahren einmal auf einer Bordeauxreise begleitet.*

*Dort tranken wir dann auch einige jüngere und ältere Jahrgänge von Springfonteinweinen zum Diner. Das Meiste waren «Spezialweine» welche man im offiziellen Angebot und somit auf der Webseite gar nicht findet.*

***Es sind grosse Weine mit etwas Musik drin! Respektive tragen diese raren Flaschen (weil Kleinstproduktionen) alle Namen von berühmten Musikstücken.***

**2012 «Whole lotta love», Springfontein:** Ein Blend mit viel Pinotage, ergänzt mit anderen Rebsorten. Kräftiges Weinrot mit violetten Reflexen. Die Nase zeigt Weihnachtsgebäck, Nelkenpulver und schwarze Beeren. Im Gaumen mit bindendem Malzton, die Gerbstoffe sind integriert und die Adstringenz ist ausgeglichen. Der Wein hat eine wunderschöne Mittelpulenz mit anschliessend erstaunlich elegantem Finale. Das war keine Jugendsünde. Da konnte man auch herzhaft nach einem zweiten Schluck verlangen. Das Ding rockte, genauso wie Led Zepplin's in deren besten Phase. 18/20 beginnen



So kommen wir zum eindrucklichsten Wein unserer Besuchs...

**2010 «Gadda da Vida» Springfontein:** Violett Schwarz. Eine Nase wie ein blutrünstiger Nord-Rhônewein zeigend; schwarzer Pfeffer, Dörripflaumen, dunkle Pralinen, Brombeeren. In sich gekehrt und geballt. Im Gaumen cremig, füllig, viel Tiefe anzeigend und eine enorme Kraft, er findet sich aber zusammen und zeigt nicht nur Power, sondern auch Harmonie, im langen Finale mit unglaublicher Würze endend. Das ist ein absoluter Amboss-Pinotage! Ausgebaut in 100 % amerikanischer Eiche. 19/20 trinken

Nachdem mir René den Bericht zusandte, fragte ich ihn per mail:

Hi René,  
hattest Du ausser Springfontein schon einmal einen Südafrikaner mit 19 Punkten??  
LG  
Michael

Seine Antwort kam prompt:

Lieber Michael

Ja den Laibach Widdows Block und den G, aber der kostet über 200 Euro.  
Ich denke, die Südafrikaner werden immer besser und wer die Augen offenhält, begegnet 19/20 Punktweinen.

**Aber... Der Springfontein ist eine «class of its own» also eher unvergleichlich mit dem Rest.**

Mit weinfreundlichem Gruss

René / René Gabriel

Tariro (siehe Bild neben Nina und Michael Grimm) erzeugt für Jen und Johst Weber und Springfontein mit der Terroir Selection bereits eine sehr gute Basislinie. Aber die „Grand Vins“ des Weingutes sind die reinsortigen Weine der Linie Daredevil's Drum, die „am Limit“ erzeugt werden. Ganztraubenvergoren, nur mit wilden Hefen oder mit extrem langer Maischestandzeit. Nervenkitzel für den Kellermeister pur. Die Spitzenlinie von Springfontein sind jedoch die Blends, wobei beim Child in Time und Gadda da Vida einmal Petit verdot und einmal Pinotage deutlich dominiert. Von der Idee her können Sie sich das wie beim italienischen Solaia (ca. 75% Cabernet und Rest Sangiovese und etwas Cabernet Franc) und Tignanello (ca 75% Sangiovese und Rest Cabernet und etwas Cabernet Franc).



## Springfontein – Standford (Walker Bay)

Jahr	Wein		EUR/Fl. brutto
	<b>Linie – Terroir Selection</b>		
2012	Pinotage Terroir Selection		17,90 €
	<b>Linie - Daredevil's Drums</b>	<b>Rebsorte am Limit</b>	
2015	Sauvignon Blanc "Skins Agleam"	Ganztrauben vergoren	18,90
	<b>Linie – Limestone Rock's</b>	<b>Die besten Fässer</b>	
2014	"Dark Side of the Moon"	Pinotage Blanc de Noir/Chardonnay/Chenin Blanc	29,90
2012	„Whole Lotta Love“	Pinotage / Shiraz / Petit Verdot	29,90
2010	„Child in Time“	Petit Verdot / Pinotage	29,90
2010	„Gadda da Vida“ – 19 Gabriel	Pinotage / Petit Verdot	29,90

Die Preise verstehen sich pro Flasche und **inkl. Mehrwertsteuer**. Das Angebot ist freibleibend. Zwischenverkauf vorbehalten. Es gelten die üblichen Zahlungs- und Lieferbedingungen laut Homepage.