



## SPRINGFIELD ESTATE, Robertson

"Guter Wein wird nicht gemacht, er wächst!" Dies ist mit wenigen Worten die Zusammenfassung der Philosophie der Geschwister Abrie und Jeanette Bruwer, Eigentümer und Leiter der Springfield Estate. Sie unterscheiden sich damit erheblich von den meisten anderen Weingütern aus Übersee, wo der Terroir-Gedanke (noch?) so gut wie keine Rolle spielt. Abrie Bruwer, der verantwortliche Winemaker, sieht sich selbst auch mehr als Rebkultivator denn als Weinmacher. Die Basis für Qualität wird im Weinberg geschaffen, im Keller kann man diese Qualität bestenfalls erhalten.

Die Weinberge liegen im Robertson Valley, einer Zone mit großen Temperaturunterschieden. Die zum Teil extrem steinigen Böden verlangen dem Winzer und den Reben viel ab. Doch die Erfahrung zeigt, dass gerade Reben, die "leiden" müssen, beste Ergebnisse erzielen. Im Keller arbeitet Abrie möglichst mit natürlichen Hefen, mit denen der Wein bis zu zwölf Monate in Kontakt bleibt. Ein risikoreiches Verfahren, das auch schon mal zu einem kompletten Ausfall eines Weines führen kann. Dafür sind die gelungenen Weine aber einzigartig. "Je natürlicher man mit etwas arbeitet, umso stabiler wird es", lautet Abries Credo. Konsequenterweise verzichtet er somit auch auf das Filtrieren (mit Ausnahme der Sauvignon Blancs), da dieses dem Wein zu viele Komponenten raubt. Durch das Bekenntnis zum Terroir hat sich Springfield Estate ein erstklassiges Renommée weltweit erarbeitet.



<https://springfieldestate.com/>

## Miss Lucy 2023

Miss Lucy ist der Spitzname des vom Aussterben bedrohten Fisches Red Stumpnose, der auf dem Etikett abgebildet ist. Als Cuvée aus 54% Sauvignon Blanc, 24% Sémillon, 18% Pinot Gris und 4% Sauvignon Gris ist der trockene Weißwein Miss Lucy eine Ode an die Köstlichkeiten aus dem Meer. Nur eine kühle, salzige Brise vom Ozean an einem sonnigen Tag kann diesen Genuss noch komplettieren. Oder eine Platte mit Meeresfrüchten, denn Miss Lucy mit seiner salzigen Mineralität, seinen Aromen von rosa Pampelmuse, Zitrus und Zitronengras kann zwar auch als Solist glänzen, ist aber zum Genuss mit Fisch, Muscheln und Schalentieren prädestiniert.



<b>Weinsorte:</b>	○
<b>Trinken bis:</b>	2029
<b>Inhalt:</b>	0,75 L
<b>Passt zu:</b>	 