

Van Hunks Brut Rosé Cap Classique

Erzeuger: Van Hunks
Art. Nr.: 605.114
Herkunftsland: Südafrika
Region: Kapregion



Weingut / Erzeuger

Van Hunks ist eine der spannendsten Schaumweinmarken Südafrikas und steht für MCC Qualitäten, die Tradition und modernen Genuss auf besondere Weise verbinden. Die Trauben stammen aus ausgewählten Lagen der Kapregion, wo kühle Winde vom Atlantik und lange Sonnentage ideale Bedingungen für die klassische Flaschengärung schaffen. Die Region ist seit Jahrzehnten bekannt für hochwertige Cap Classique Weine, doch Van Hunks verleiht diesem Stil eine unverwechselbare Handschrift, die Frische, Finesse und Trinkfreude in den Mittelpunkt stellt.

Benannt ist die Marke nach dem legendären Abenteurer Jan van Hunks, der der Überlieferung nach hoch oben auf dem Tafelberg ein Pfeifenrauch-Duell mit dem Teufel austrug. Der Legende zufolge entstanden die bis heute typischen Wolken rund um den Tafelberg aus dem unentschiedenen Ausgang dieses Wettstreits. Diese augenzwinkernde Geschichte prägt die Markenidentität und steht sinnbildlich für Lebensfreude, Mut und südafrikanische Gelassenheit.

Im Keller arbeitet Van Hunks mit großem handwerklichem Anspruch. Die Grundweine werden kühl vergoren, sorgfältig assembliert und anschließend in der Flasche vergoren, bevor sie mehrere Monate auf der Hefe reifen. Das Ergebnis sind elegante MCCs mit feiner Perlage, klarer Struktur und aromatischer Tiefe. Van Hunks ist damit eine Marke, die sowohl im Handel als auch in der Gastronomie vielseitig einsetzbar ist und das wachsende Interesse an südafrikanischen Schaumweinen ideal bedient.

Beschreibung

Die ganzen Trauben werden ohne vorheriges Abbeeren direkt in die Presse gegeben und nach einem sorgfältig abgestimmten Champagne-Pressprogramm besonders schonend gepresst. Verwendet wird ausschließlich der Most aus der ersten Pressung, die Cuvée, der anschließend temperaturkontrolliert im Edeltank vergoren wird.

Nach Abschluss der alkoholischen Gärung werden die Grundweine zum gewünschten Hausstil assembliert, stabilisiert und filtriert. Die Roséfarbe entsteht durch die Vergärung eines kleinen Anteils (< 5 %) Pinot Noir auf der Maische, wodurch eine elegante rote Farbnuance extrahiert wird. Dieser Anteil wird anschließend mit dem Grundwein vermählt, um den gewünschten Roséton präzise zu erzielen.

Die zweite Gärung erfolgt traditionell in der Flasche und sorgt für die feine Perlage. Der Cap Classique reift mindestens 24 Monate auf der Hefe, bevor er gerüttelt und degorgiert wird.

Farbe: goldgelb
Rebsorte: Chardonnay, Pinot Noir, Pinotage, Pinot Meunier
Charakteristik: Duft von roten Früchten wie Erdbeere und Himbeere mit einer feinen floralen Note, am Gaumen frisch, trocken und ausgewogen mit zarter Perlage und sanftem Fruchtkern, charmant und unkompliziert im Nachhall

Ausbau:

Liefereinheit: 6 Flaschen á 0,75 Liter

Analyse

Alkoholgehalt: 12 % vol.

Restzucker: 8 g/l

Gesamtsäure: 7,3 g/l

Gastromische Empfehlungen

Ideal zu gegrillten Garnelen oder Hähnchenspießen mit Peri-Peri-Gewürz, da Frische und feine Frucht die Würze elegant ausbalancieren. Ebenso harmonisch zu Cape Malay Bobotie oder zu Rote-Bete-Carpaccio mit Koriander und Zitrus, das die Beerenaromen und die lebendige Säure des Rosé-Schaumweins aufgreift.

Stand: 14.06.2026 10:20 Uhr