Van Hunks Brut Cap Classique



Erzeuger:	Van Hunks
Art. Nr.:	605.115
Herkunftsland:	Südafrika
Region:	Stellenbosch

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 besonders schonend nach einem speziell entwickelten Champagne-Pressprogramm gepresst. Es wird ausschließlich der qualitativ hochwertigste Most ? die Cuvée ? verwendet. Die alkoholische Gärung erfolgt temperaturkontrolliert im Edelstahltank.

Nach Abschluss der Gärung werden die Grundweine zum gewünschten Hausstil assembliert, stabilisiert und filtriert. Die zweite Gärung findet anschließend traditionell in der Flasche statt und bildet die feine Perlage.

Der Cap Classique reift mindestens 24 Monate auf der Hefe, bevor er gerüttelt und degorgiert wird. Beim Degorgieren wird eine kleine Dosage in Form von Liqueur d?Expédition hinzugefügt, um die Balance des Weins präzise auszutarieren und den charakteristischen Stil des Hauses Van Hunks zu unterstreichen.

Farbe:	goldgelb
Rebsorte:	Chardonnay, Pinot Noir
Charakteristik:	Aromen von grünem Apfel, Zitrusschale und dezenten Hefenoten, begleitet von feinen Anklängen weißer Blüten, trocken und ausgewogen am Gaumen, mit feiner, lebendiger Perlage, präziser Säure und Noten von Kernobst, die dem Schaumwein Frische und Zugänglichkeit verleihen, im Nachhall wirkt er sauber und animierend, mit anhaltender Frische, geschmeidiger Textur und klassischem Brut-Ausklang

Ausbau:

Liefereinheit:	6 Flaschen á 0,75 Liter

Analyse

Alkoholgehalt:	12 % vol.
Restzucker:	6 g/l
Gesamtsäure:	6,6 g/l

Gastromische Empfehlungen

Hervorragend zu Cape Malay Fischcurry oder gegrillten Garnelen mit Zitronen-Peri-Peri-Marinade, da Frische und Perlage die Gewürze elegant auffangen. Ebenso stimmig zu Bobotie in einer leichteren Variante oder zu gegrilltem Gemüse mit Chakalaka, das die lebendige Säure und den trockenen Stil des Schaumweins unterstreicht.

Stand: 25.11.2026 20:59 Uhr