

## Eagles' Nest Vineyards Sauvignon Blanc

Jahrgang: 2024  
Erzeuger: Eagles' Nest Wine Estate  
Art. Nr.: 605.300

Herkunftsland: Südafrika  
Region: Constantia



---

### Weingut / Erzeuger

Das Weingut Eagles' Nest, idyllisch im malerischen Constantia-Tal gelegen, steht für Weine, die sich durch ihre Exklusivität und Einzigartigkeit klar von anderen südafrikanischen Erzeugnissen abheben. Unter der Leitung von Chief Winemaker Craig Barnard, der wertvolle Erfahrungen bei renommierten Weingütern wie Château Angelus in Bordeaux gesammelt hat, entsteht ein unverwechselbarer Stil, der Eleganz und Finesse in den Vordergrund stellt. Im Gegensatz zu den kräftigen, intensiven Weinen aus Regionen wie Stellenbosch, überzeugen Barnards Kreationen durch ihre frische, ozeanische und mediterrane Charakteristik - ein besonderes Highlight im südafrikanischen Weinbau.

Die Weinregion Constantia, die älteste in Südafrika, hat eine faszinierende Geschichte, die bis ins Jahr 1685 zurückreicht, als der niederländische Gouverneur Simon van der Stel die ersten Reben pflanzte. Berühmt wurde die Region für den legendären Süßwein "Vin de Constance", der einst von Königen und Kaisern wie Napoleon und Ludwig XVI. geschätzt wurde. Auch heute trägt jede Flasche aus Constantia die stolze Prägung dieser Geschichte: Die Silhouette von Groot Constantia, die Jahreszahl der ersten Pflanzung und der Name der Region erinnern an das bedeutende Erbe.

Nach einem verheerenden Brand im Jahr 2000 führte die Familie Mylrea das Weingut zu neuer Blüte und legte großen Wert auf die Wiederherstellung der ursprünglichen Fynbos-Vegetation. Auf nur 11 Hektar steiler, von kühlenden Atlantikbrisen umströmter Terrassen, entstehen Weine von außergewöhnlicher Frische und Tiefe. Mit Weinbergen, die auf Höhen zwischen 200 und 400 Metern zu den höchsten gelegenen Südafrikas gehören, profitieren die Reben von den kühlen Temperaturen, die mit jedem 100-Meter-Höhenanstieg um 1 °C sinken. Diese besonderen Bedingungen, gepaart mit intensiver Handarbeit in den schwer zugänglichen Hanglagen, verleihen den Weinen ihren unverwechselbaren Charakter.

Eagles' Nest konzentriert sich ausschließlich auf Shiraz (90 %) und Sauvignon Blanc (10 %). Um den Einfluss des Terroirs zu verstärken, wird in den kommenden Jahren die Pflanzdichte erhöht und auf die traditionelle Einzelstock-Erziehung umgestellt. So werden die Reben tiefer in den verwitterten Granitboden hineinwurzeln müssen, was noch komplexere und ausdrucksstärkere Terroir Weine hervorbringt.

Seit 2024 bietet Eagles' Nest zwei Premium-Linien an: die Vineyard Collection und die Constantia Reserve. Die Vineyard Collection besticht durch elegante Frucht und lebendige Säure im Sauvignon Blanc sowie subtile Würze im Shiraz. Die Constantia Reserve hingegen umfasst Weine mit noch größerer Tiefe und Reife, die auf nur einem Hektar der höchsten Lagen des Weinguts entstehen. Hier glänzt der Shiraz mit samtigen Tanninen und dichter Struktur, während der Sauvignon Blanc mit bemerkenswerter Komplexität begeistert.

Dank der Verbindung von einzigartigem Terroir, nachhaltiger Bewirtschaftung und handwerklicher Präzision schaffen die Weine von Eagles' Nest einen perfekten Ausdruck der alten Weinbautradition Constantias. Mit der klaren Vision, den besten Shiraz Südafrikas zu produzieren, setzt das Weingut neue Maßstäbe und knüpft an die große Geschichte dieser außergewöhnlichen Region an.

## Beschreibung

Die Trauben für diesen Wein stammen von drei kühleren Küstenweinbergen, die speziell aufgrund ihrer Fähigkeit ausgewählt wurden, erstklassigen Sauvignon Blanc zu produzieren. Die Trauben wurden von Hand in kleine Kisten gelesen und mit einem Kühllastwagen zu Eagles Nest in Constantia transportiert. Alle Komponenten wurden als ganze Trauben gepresst und separat fermentiert. Nach der Gärung wurden die Komponenten vermählt und weitere 9 Monate auf der Feinhefe im Tank gelagert, um zusätzliche Komplexität zu gewinnen und die Komponenten zu harmonisieren, bevor der Wein im November 2023 abgefüllt wurde.

|                 |                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Farbe:          | hellgelb mit grünen Reflexen                                                                                                                                                                                                                                   |
| Rebsorte:       | Sauvignon Blanc                                                                                                                                                                                                                                                |
| Charakteristik: | üppige Aromen von Stachelbeere, Guave und weißer Birne in der Nase, im Glas entwickeln sich spannende Noten von Passionsfrucht, am Gaumen gut ausbalanciert mit saftigen Tropenfrüchten, ergänzt durch reife gelbe Früchte und einem frischen, zitrischen Kern |
| Ausbau:         |                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Liefereinheit:  | 6 Flaschen á 0,75 Liter                                                                                                                                                                                                                                        |

---

## Analyse

|                |             |
|----------------|-------------|
| Alkoholgehalt: | 13,5 % vol. |
| Restzucker:    | 1,7 g/l     |
| Gesamtsäure:   | 6,5 g/l     |

---

## Gastromische Empfehlungen

Ideal zu Austern, Sushi, Fisch, Meeresfrüchten, Geflügel, Spargel und leichten vegetarischen Gerichten.

Stand: 20.07.2026 11:13 Uhr