



BOUCHARD FINLAYSON
A BOUTIQUE VINEYARD

Bouchard Finlayson – Ein Boutiqueweingut unter der Sonne Südafrikas

Bouchard Finlayson ist ein kleines, südafrikanisches Weingut südöstlich von Kapstadt, in der Weinanbauregion Walker Bay. 1989 gründete Peter Finlayson auf 125 Hektar erstklassigem Land seine eigene Kellerei und produziert seitdem zusammen mit seinem Partner Paul Bouchard hervorragende Weiß- und Rotweine nach französischem Vorbild. Besonders sein mehrfach ausgezeichneter Pinot Noir zählt zu den edelsten Tropfen, die das Land zu bieten hat.

Ganz in der Nähe von Hermanus, im klimatisch gemäßigttem Hemel-en-Aarde Valley, befindet sich das private Weingut Bouchard Finlayson. Eingenistet zwischen den schützenden Bergwänden des Tals bringt die Lage ausgezeichnete Bedingungen für den Weinanbau mit sich. Das maritime, **halb mediterrane Klima** ist für den Weinanbau ideal, der Atlantische Ozean dient als konsequenter Lieferant von ausreichend Feuchtigkeit. Die Temperaturen sind das ganze Jahr über moderat, im Sommer kühlt die frische Meeresbrise die Trauben, die Winter sind dagegen lau und frostfrei. Dadurch reifen die Früchte langsam und entwickeln einen besonders intensiven Geschmack. Um eine gleichmäßige Sonneneinstrahlung zu gewährleisten, werden die Rebstöcke in Nord-Süd-Richtung angepflanzt.

Auf einer Fläche von insgesamt 125 Hektar erstreckt sich das zu Bouchard Finlayson gehörige Land, doch nur 19 Hektar werden effektiv zum Weinanbau benutzt. Das meiste Rebgut wird auf nach Westen ausgerichteten, leichten Hügeln angebaut und konsequent ausgedünnt. Verwitterter Schiefer ist das Hauptmerkmal der **Böden** in Walker Bay, wo Dank der unterschiedlichen Höhenlagen und Ausrichtungen verschiedene Rebsorten gleichermaßen gedeihen. Auf dem restlichen Gebiet koordiniert ein anerkannter Botaniker die Renaturierung einheimischer Pflanzenarten. Im Jahr 2005 trat Bouchard Finlayson der Initiative Biodiversity and Wine (BWI) bei – ein Gemeinschaftsprojekt der südafrikanischen Weinindustrie und Naturschutzinitiativen mit dem Ziel, das prächtige Pflanzenreich des Kaps zu schützen.

Etwa die Hälfte des Anbaus sind dem Pinot Noir gewidmet, der Rebsorte, durch die Bouchard Finlayson seine ganz besondere Anerkennung erwarb. Doch das **Sortiment** umfasst noch weitere erstklassige und preisgekrönte Weine:

- Tête de Cuvée Galpin Peak Pinot Noir
- Galpin Peak Pinot Noir
- Hannibal
- Missionvale Chardonnay
- Crocodile's Lair / Kaaimansgat Chardonnay
- Sans Barrique Chardonnay
- Sauvignon Blanc
- Blanc de Mer

Das eindrucksvolle neue **Bouchard Finlayson Anwesen** ist eine Kombination moderner Einflüsse mit klassischen, kapholländischen Designelementen. Der Stil und die Konzeption erscheinen zeitlos und schlicht. Im Souterrain des Anwesens befindet sich der neue Weinkeller, der sowohl für besondere Veranstaltungen und Weinverkostungen als auch für die Präsentation der neuen Weine genutzt wird.

Peter Finlayson hat sich im Laufe seiner Tätigkeit ein enormes Wissen über Wein angeeignet. Er selbst hat Önologie in Stellenbosch und in Geinsheim im Rheingau studiert. Zusammen mit seinem französischen Partner Paul Bouchard aus dem Burgund verwenden sie überwiegend traditionelle Methoden der Weinherstellung. Peter Finlayson ist Gewinner des 1989-er „Diners Club Winemaker of the Year Awards“. Zahlreiche weitere Auszeichnungen auf regionaler und internationaler Ebene haben Bouchard Finlayson zu einem ausgezeichneten Ruf verholfen. Peter Finlaysons Passion und sein Pioniergeist, immer wieder Neues auszuprobieren, werden die Eleganz und Qualität seiner Weine auch in Zukunft sicherstellen.

www.bouchardfinlayson.co.za

Public Relations:

Schaffelhuber Communications
 Isabel Eglseder
 Infanteriestraße 19, Haus 5 / OG | 80797 München
 Tel.: + 49 (0)89 99 27 55 97 | Fax: + 49 (0)89 99 27 55 97
 E-Mail: isabel.e@schaffelhuber-communications.de
www.schaffelhuber-communications.de

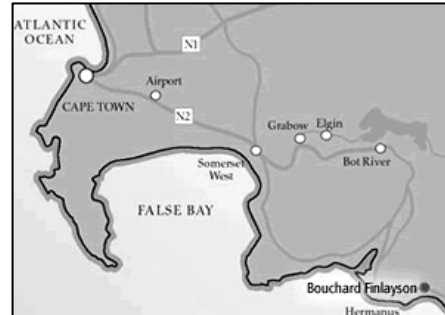


BOUCHARD FINLAYSON
A BOUTIQUE VINEYARD

Fact Sheet - Bouchard Finlayson, Hermanus - Walker Bay

Adresse:

Bouchard Finlayson
Hemel-En-Aarde Valley
Walker Bay. Hermanus
South Africa
Tel: + 27 (0) 28 312 3515
Fax: + 27 (0) 28 312 2317
www.bouchardfinlayson.co.za
E-Mail: info@bouchardfinlayson.co.za



Lage :

Bouchard Finlayson liegt 120 km südöstlich von Kapstadt in der Ortschaft Hermanus.

Landgut Bouchard Finlayson:

Das Weingut erstreckt sich auf einer Fläche von 125 Hektar Land. Davon werden nur 19 Hektar für den Weinbau bewirtschaftet. Auf dem restlichen Gebiet koordiniert ein anerkannter Botaniker die Renaturierung einheimischer Pflanzenarten. Für dieses Engagement erhielt das Weingut 2006 den „Biodiversity and Wine Initiative Status (BWI)“.

Klima:

Das Klima ist halb mediterran und sehr durch die Nähe zum Atlantischen Ozean beeinflusst.

Weine:

- Tête de Cuvée Galpin Peak Pinot Noir
- Galpin Peak Pinot Noir
- Hannibal
- Missionvale Chardonnay
- Crocodile's Lair / Kaaimansgat Chardonnay
- Sans Barrique Chardonnay
- Sauvignon Blanc
- Blanc de Mer

Peter Finlayson:

Der Inhaber des Weinguts, Peter Finlayson, hat in Stellenbosch und in Geinsheim im Rheingau Önologie studiert. Zusammen mit seinem französischen Partner Paul Bouchard aus dem Burgund verwenden Sie überwiegend traditionelle Methoden der Weinherstellung.

www.bouchardfinlayson.co.za

Public Relations:

Schaffelhuber Communications
Isabel Eglseder
Infanteriestraße 19, Haus 5 / OG | 80797 München
Tel.: + 49 (0)89 99 27 55 97 | Fax: + 49 (0)89 99 27 55 97
E-Mail: isabel.e@schaffelhuber-communications.de
www.schaffelhuber-communications.de



BOUCHARD FINLAYSON
A BOUTIQUE VINEYARD

Die Südafrikanischen Weine von Bouchard Finlayson

Tête de Cuvée Galpin Peak Pinot Noir

Dieser Pinot Noir setzt sich aus nur zwölf Fässern zusammen. Er ist opulent und voller roter Kirschen und Brombeerfrucht, dazu kommt ein Hauch von Pflaume mit einem Vanille-Unterton. Der Wein reift 15 Monate in französischen Eichenfässern und lässt sich hervorragend zu Fleisch-, Wild- und Käsegerichten kombinieren.

14,5 % Alkohol, Gesamtsäure 6,3 g/l; pH 3,81

Galpin Peak Pinot Noir

Ein Wein mit reichhaltigem Geschmack, aber köstlich elegant mit üppiger Frucht und Noten von Erdbeere, Kirsche und Waldfrüchten. 10 Monate in französischen Eichenfässern gelagert, passt er besonders zu Fleisch-, Fisch-, Geflügel- und Wildgerichten.

14,2 % Alkohol, Gesamtsäure 5,7 g/l; pH 3,56

Hannibal

Blend aus Sangiovese, Pinot Noir, Nebbiolo, Mourvedré, Barbera und Shiraz. Geschmacklich erinnert der Tropfen an Kirschen, Blumen und einem Hauch von Trüffel. Der Rotwein besitzt einen wohl definierten und intensiven, ausgedehnten Reifungscharakter und passt hervorragend zu Fleisch und Italienischen Gerichten.

13,94 % Alkohol, Gesamtsäure 6,2 g/l; pH 3,44

Missionvale Chardonnay

Der Weißwein ist charakterisiert durch ausgeklügelte Aromen von unterschwelligem Holztönen mit darüber gelagertem Geschmack reiner Vanille, Birne, Mango und heftigem Bodensatz. Gereift ist der Wein sechs Monate in feinsten, handgefertigten Burgunderfässern und passt am besten zu Fisch, vegetarischen Gerichten und Käse.

13,5 % Alkohol, Gesamtsäure 5,9 g/l; pH 3,40

Crocodile's Lair / Kaaimansgat Chardonnay

Die Anbauregion dieser speziellen Trauben aus dem Elandskoof Valley liegt 700 Meter über dem Meeresspiegel. Die Reben reifen einen ganzen Monat später als andere Kap-Chardonnays und profitieren in erheblichem Maße von den kühlen Herbsttemperaturen. Die Fermentation wurde dem klassischen Vorgang beim Burgunder nachempfunden, bei dem der Wein acht Monate lang im Liegen in traditionellen 225 Liter Fässern heranreift. Der Weißwein gibt einen kompakten, aber vollen Pfirsichgeschmack mit einem Hauch von Eiche,

Vanille und grünem Apfel frei und passt hervorragend zu Geflügel, Aufläufen und reichhaltigen Fischgerichten.

13,23 % Alkohol, Gesamtsäure 5,7 g/l; pH 3,38

Sans Barrique Chardonnay

Dieser Wein ist nicht im Eichenfass gereift. Er erreicht seine besondere Geschmacksrichtung zum einen durch eine exzellente Fruchtqualität und zum anderen wird er auf dem Erstbodensatz belassen. Durch die sogenannte Hefeautolyse gewinnt der edle Tropfen zusätzlich an Charakter. Der Weißwein schmeckt klar, fruchtig und schlank mit grünem Apfel und Zitrusgeschmack, angereichert mit einem Hauch von Guave und Geißblatt. Der Wein lässt sich hervorragend mit Meeresfrüchten und Sushi kombinieren.

13,94 % Alkohol, Gesamtsäure 6,1 g/l; pH 3,4

Sauvignon Blanc

Der Weißwein schmeckt voll und fest am Gaumen mit einer ausgeprägten Fruchtmischung von Guave, Birne, Blaubeere und Zitrusfrucht. Lang anhaltend und fest im Abgang mit verschiedenen Gewürznoten passt er am besten zu Fisch und Schalentieren oder zu Sushi.

13 % Alkohol, Gesamtsäure 6,2 g/l; pH 3,44

Blanc de Mer

Trockene, weiße Cuvée, die als Hauptkomponente vorwiegend Riesling erhält. Dazu kommen Anteile von Viognier, Sauvignon blanc und Chenin blanc. Der Weißwein sticht hervor durch eine exzellente Fruchtbalance, er ist gleichzeitig üppig am Gaumen, jedoch rein und erfrischend im Abgang. Fruchtaromen dominieren mit Kiwi, Birne, Ananas und Geißblatt, die dem Wein einen intensiven Geschmack verleihen.

13,94 % Alkohol, Gesamtsäure 6,2 g/l; pH 3,44

www.bouchardfinlayson.co.za

Public Relations:

Schaffelhuber Communications

Isabel Eglseder

Infanteriestraße 19, Haus 5 / OG | 80797 München

Tel.: + 49 (0)89 99 27 55 97 | Fax: + 49 (0)89 99 27 55 97

E-Mail: isabel.e@schaffelhuber-communications.de

www.schaffelhuber-communications.de



BOUCHARD FINLAYSON
A BOUTIQUE VINEYARD

Auszeichnungen – Bouchard Finlayson, Hermanus - Walker Bay

- 2005 Tête de Cuvée: Overall SA wine winner – John Platter 2008
- 2005 Tête de Cuvée: Awarded 5 stars in the 2008 John Platter Wine Guide
- 2006 Tête de Cuvée: Trophy Winner Old Mutual Trophy Awards 2008
- 2007 Tête de Cuvée: 4 and a half stars in the Platter Wine Guide 2009

- 2007 Galpin Peak Pinot Noir: 91 points awarded in Wine Spectator January 2009
- 2007 Galpin Peak Pinot Noir: Class Winner–Winemaker’s Choice Diamond Awards 2008
- 2008 Galpin Peak Pinot Noir: Decanter SA pinot noir trophy 2009

- 2004 Hannibal: Class Winner Unusual Reds–Juliet Cullinan Wine Connoisseur’s Awards 2007
- 2006 Hannibal: Gold Medal/Class Winner – Michelangelo International Wine Awards 2008

- 2003 Missionvale Chardonnay: Rated 90/100 by Wine Spectator Magazine in USA 2004
- 2006 Missionvale Chardonnay: 4 and a half stars in the John Platter wine guide 2008
- 2007 Missionvale Chardonnay: 4 and a half stars in the Platter Wine Guide 2009

- 2002 Crocodile’s Lair Chardonnay: Rated 6th out of 28 wines at the 2004 Finish Wine of the Year Competition
- 2003 Crocodile’s Lair Chardonnay: Silver Medal (91/100) at Classic Wine Trophy 2004 and Gold Medal at the International Wine Challenge 2005
- 2004 Crocodile’s Lair Chardonnay Limited Edition Chardonnay: Gold Medal at the Wine Style Asia Awards 2005

- 2007 Sans Barrique Chardonnay: Silver Medal at the IWSC – UK 2008

- 2008 Walker Bay Sauvignon Blanc: 4 stars in the Platter Wine Guide 2009

- 2008 Blanc de Mer: Decanter best new world white – Steven Spurrier 2009

www.bouchardfinlayson.co.za

Public Relations:

Schaffelhuber Communications
Isabel Eglseder
Infanteriestraße 19, Haus 5 / OG | 80797 München
Tel.: + 49 (0)89 99 27 55 97 | Fax: + 49 (0)89 99 27 55 97
E-Mail: isabel.e@schaffelhuber-communications.de
www.schaffelhuber-communications.de



BOUCHARD FINLAYSON
A BOUTIQUE VINEYARD

Highlight-Fotos Weingut Bouchard Finlayson



Bouchard_1
Bouchard Finlayson, Kapstadt



Bouchard_2
Weinauswahl



Bouchard_3 **Bouchard_4**
Tête de Cuvée Galpin Peak Pinot Noir



Bouchard_5
Weingut



Bouchard_6
Weinlager



Bouchard_7
Sauvignon Blanc



Bouchard_8
Missionvale
Chardonnay



Bouchard_9
Peter Finlayson



Bouchard_8
Weinkeller



Bouchard_10
Sans Barrique Chardonnay

www.bouchardfinlayson.co.za

Diese und weitere Bilder können Sie in hoher Auflösung direkt bei uns anfordern. Sollten Sie noch Fragen haben oder weitere Hilfestellungen benötigen, können Sie uns jederzeit kontaktieren:

Schaffelhuber Communications
Isabel Eglseder
Infanteriestraße 19, Haus 5 / OG | 80797 München
Tel.: + 49 (0)89 99 27 55 97 | Fax: + 49 (0)89 99 27 55 97
E-Mail: isabel.e@schaffelhuber-communications.de
www.schaffelhuber-communications.de