

CHENIN BLANC 2025



GILBERT & GAILLARD 2025

89 Points - Gold Medal

ÜBERBLICK

Dieser Chenin Blanc stammt aus ausgewählten Weinbergen der Helderberg-Region in Stellenbosch und spiegelt den maritimen Einfluss der False Bay wider. Er vereint Frische, Eleganz und eine ausgeprägte Fruchtaromatik zu einem modernen südafrikanischen Weisswein mit lebendiger Säure und einem feinen mineralischen Abgang.

HERKUNFT

Helderberg, Stellenbosch, Südafrika.
Maritim geprägte Weinberge auf Granit- und Schieferböden.

VINIFIKATION

Kühle Vergärung im Edelstahltank mit einem kleinen Anteil Holzfassausbau. Anschliessender Ausbau auf der Feinhefe für zusätzliche Textur und Komplexität.

ANALYSE

Alk. 13.5 % | Säure 5.5 g/l | pH 3.3 | trocken bis leicht trocken

DEGUSTATIONSNOTIZ

In der Nase entfalten sich Aromen von Quitte, reifer Birne und feinen Zitrusblüten. Am Gaumen folgen Noten von grünem Apfel und saftigem Pfirsich, begleitet von einem dezenten Honigton, der dem Wein zusätzliche Tiefe verleiht, ohne seine Frische zu überdecken. Die lebendige Säure sorgt für Präzision und führt in einen eleganten, mineralischen Abgang mit Anklängen von nassem Stein und Zitruszeste.

SPEISEEMPFEHLUNG

8–10 °C | Meeresfrüchte, grillierter Fisch, Geflügel, asiatische Küche und Ziegenkäse.



SAUVIGNON BLANC 2025



GILBERT & GAILLARD 2025

90 Points - Double Gold

ÜBERBLICK

Dieser Sauvignon Blanc stammt aus ausgewählten Weinbergen der Helderberg-Region in Stellenbosch und ist geprägt vom kühlenden maritimen Einfluss der False Bay. Fruchtbetont, frisch und mit ausgeprägter Sortentypizität verkörpert er den modernen Stil südafrikanischer Sauvignon Blancs.

HERKUNFT

Helderberg, Stellenbosch, Südafrika.
Maritim geprägte Weinberge auf Granit- und Schieferböden.

VINIFIKATION

Kühle Vergärung mit kurzer Maischestandzeit, anschliessend Ausbau auf der Feinhefe für zusätzliche Komplexität und eine harmonische Textur.

ANALYSE

Alk. 13.5 % | Säure 5.5 g/l | pH 3.3 | trocken bis leicht trocken

DEGUSTATIONSNOTIZ

Aromen von Passionsfrucht, Stachelbeere und Limettenschale verbinden sich mit tropischen Fruchtnoten und feinen Kräuteraromen. Die lebendige Säure verleiht dem Wein Frische und Präzision, während der elegante mineralische Abgang seine Herkunft eindrucksvoll widerspiegelt.

SPEISEEMPFEHLUNG

8–10 °C | Frische Salate, Meeresfrüchte, gegrillter Fisch und Ziegenkäse.



CHARDONNAY 2025



GILBERT & GAILLARD 2025

91 Points - Double Gold

ÜBERBLICK

Dieser Chardonnay stammt aus ausgewählten Weinbergen der Helderberg-Region in Stellenbosch. Frische, feine Fruchtaromen, eine elegante Cremigkeit und ein dezent integrierter Holzausbau verleihen ihm Struktur, Balance und die charakteristische Finesse eines hochwertigen Stellenbosch-Chardonnays.

HERKUNFT

Helderberg, Stellenbosch, Südafrika.
Maritim geprägte Weinberge auf Granit- und Schieferböden.

VINIFIKATION

Kühle Vergärung mit kurzer Maischestandzeit.
Anschliessender Ausbau während drei Monaten in französischen und amerikanischen Eichenfässern sowie auf der Feinhefe für zusätzliche Komplexität und Textur.

ANALYSE

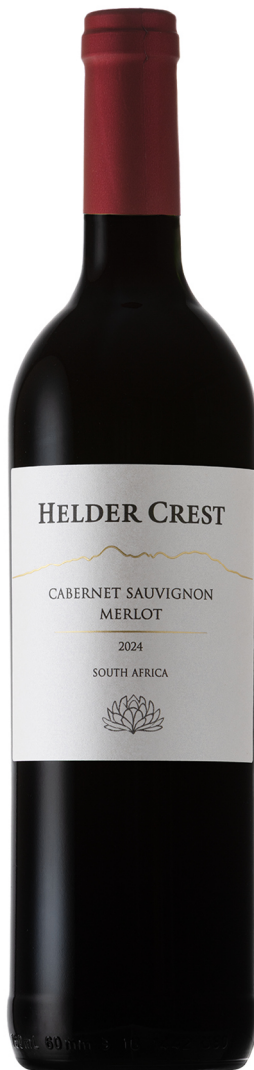
Alk. 13.5 % | Säure 5.5 g/l | pH 3.3 | trocken bis leicht trocken

DEGUSTATIONSNOTIZ

Aromen von Zitrusfrüchten, reifem Apfel und weissem Pfirsich werden von feinen Noten gerösteter Mandeln und einem Hauch Vanille begleitet. Die lebendige Säure sorgt für Frische und Balance, während die cremige Textur und der harmonische Abgang dem Wein Eleganz und Tiefe verleihen.

SPEISEEMPFEHLUNG

8–10 °C | Meeresfrüchte, Fisch, Geflügel, cremige Pastagerichte und Weichkäse.



CABERNET SAUVIGNON | MERLOT 2024



GILBERT & GAILLARD 2025

89 Points - Gold Medal

ÜBERBLICK

Diese klassische Bordeaux-Cuvée stammt aus ausgewählten Weinbergen der Helderberg-Region in Stellenbosch. Sie vereint die Kraft des Cabernet Sauvignon mit der Eleganz des Merlot und überzeugt durch Struktur, Tiefe und Komplexität, ohne dabei an Eleganz und Trinkfreude einzubüssen.

HERKUNFT

Helderberg, Stellenbosch, Südafrika.
Maritim geprägte Weinberge auf Granit- und Schieferböden.

VINIFIKATION

Vergärung im Edelstahltank, anschliessender Ausbau während 12–14 Monaten in französischen Eichenfässern.

ANALYSE

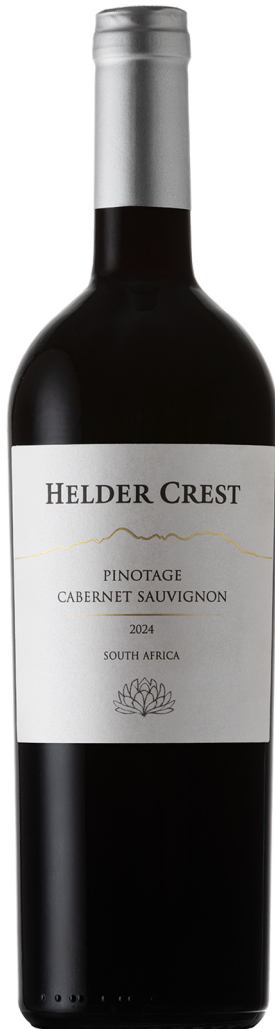
Alk. 14.5 % | Säure 5.5 g/l | pH 3.5 | trocken

DEGUSTATIONSNOTIZ

Aromen von schwarzer Johannisbeere, Pflaume und Zedernholz prägen das Bouquet. Am Gaumen entfalten sich Cassis, Brombeeren, feine Graphitnoten sowie Anklänge von getrockneten Kräutern und Tabak. Reife Tannine, eine ausgewogene Säure und dezente Noten dunkler Schokolade verleihen dem Wein Tiefe, Eleganz und einen langen, harmonischen Abgang.

SPEISEEMPFEHLUNG

16–18 °C | Rotes Fleisch, Schmorgerichte und gereifter Käse.



CAPE BLEND 2024

Pinotage | Cabernet Sauvignon

G&G

GILBERT & GAILLARD 2025

87 Points - Gold Medal

ÜBERBLICK

Diese Cape Blend stammt aus ausgewählten Weinbergen der Helderberg-Region in Stellenbosch. Sie vereint die Kraft und den unverwechselbaren Charakter des Pinotage mit der Struktur und Eleganz des Cabernet Sauvignon. Das Ergebnis ist ein Wein mit südafrikanischer Identität und internationaler Ausstrahlung.

HERKUNFT

Helderberg, Stellenbosch, Südafrika.
Maritim geprägte Weinberge auf Granit- und Schieferböden.

VINIFIKATION

Vergärung im Edelstahltank, anschliessender Ausbau während 12–14 Monaten in französischen Eichenfässern.

ANALYSE

Alk. 14.5 % | Säure 5.5 g/l | pH 3.5 | trocken

DEGUSTATIONSNOTIZ

Aromen von Schwarzwälder Kirsche, dunkler Pflaume und Brombeere verbinden sich mit feinen Kakao- und Gewürznoten. Samtige Tannine, harmonisch eingebundene Holznoten und ein langer, eleganter Abgang verleihen diesem Cape Blend Tiefe, Finesse und ausgezeichnete Balance.

SPEISEEMPFEHLUNG

16–18 °C | Grilliertes Fleisch, BBQ, Braai und gereifter Käse.



PINOTAGE RESERVE 2024



GILBERT & GAILLARD 2025

90 Points - Double Gold

ÜBERBLICK

Intensive Aromen von Brombeeren, dunklen Kirschen und reifen Pflaumen werden von feinen Noten geräucherter Eiche, süssen Gewürzen und Kakao begleitet. Die elegante Tanninstruktur, die ausgewogene Säure und der harmonisch integrierte Holzausbau verleihen diesem Wein Tiefe, Fülle und einen langen, geschmeidigen Abgang.

HERKUNFT

Helderberg, Stellenbosch, Südafrika.
Maritim geprägte Weinberge auf Granit- und Schieferböden.

VINIFIKATION

Vergärung im Edelstahltank, anschliessender Ausbau während 12–14 Monaten in französischen Eichenfässern.

ANALYSE

Alk. 14.5 % | Säure 5.5 g/l | pH 3.5 | trocken

DEGUSTATIONSNOTIZ

Intensive Aromen von Brombeeren, dunklen Kirschen und reifen Pflaumen werden von feinen Noten geräucherter Eiche, süssen Gewürzen und Kakao begleitet. Die elegante Tanninstruktur, die ausgewogene Säure und der harmonische Holzausbau verleihen dem Wein Fülle, Tiefe und einen langen, geschmeidigen Abgang.

SPEISEEMPFEHLUNG

16–18 °C | Grilliertes Fleisch, Wild, BBQ (Braai) und gereifter Käse.