

2020 Syrah - Stellenbosch

DAMASCENE VINEYARDS - STELLENBOSCH, SÜDAFRIKA

DAMASCENE



Ein Stellenbosch Syrah aus drei unterschiedlichen Weingärten. Die Beeren stammen aus den wolkenverhangenen Weinbergen der Polkadraai Hills, einem granitgeprägten hoch gelegenen Weinberg aus Bottelary und einer geschützten Ecke des eher kühlen Devon Valley, deren Früchte Säure und weiße Pfeffernoten liefern. Ansonsten geht hier die Post im Glas ab: Jasmin, Kräuter, Oliventapenade, Veilchen, Himbeeren und Erdbeeren mit einem Hauch Zitrusfrüchte, speziell Grapefruit. Der Geschmack ist pikant, würzig und die feinen Gerbstoffe fordern die Zunge. Dieser Stoff könnte auch von der Nordrhöne stammen. Klassische Weinbereitung im offenen Holzgärständer, ein kleiner Teil der Beeren wurde nach der Methode Semi Mazeration Carbonique im Drucktank vergoren. Der andere, größere Teil klassisch mit Stielen und Stängeln und Pigeage. Reifung in 1000l Fuderfässern für ca. ein Jahr. Ungeschönt abgefüllt. Irrer Stoff. 4300 Flaschen.

Rebsorte Syrah	Region Stellenbosch	Restzucker 2,2 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 16-18°	Internationale Bewertungen
Klima Mediterran mit atlantischem Einfluss	Appellation Wine of Origin Stellenbosch	Säure 5,1 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 5 bis 10 Jahre
Boden verwitterter Granit	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 13%	Empfohlenes Glas Bordeauxglas	Abgefüllt durch Habibi Farm, Valley Road, Elgin, 7180, South Africa
Höhe über N.N. 300 Meter	Ausbau 11 Monate in gebrauchten 1000l Fudern	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss Naturkork	Importiert durch Wein am Limit, 20251 Hamburg



Wir erhielten „a call from the past“. Am Telefon war Jean Smit, den wir als langjährigen Kellermeister von Rustenberg und Boekenhoutskloof kennengelernt hatten. Auf diesen renommierten Weingütern hat er, neben vielen Stationen auf der ganzen Welt, die Top Ranges gekeltert. Das Leben hat ihm eine neue Aufgabe geschenkt und was für eine. Damascene Vineyards. Unsere Neugier war geweckt und die Proben landeten ein paar Tage später auf unserem Verkostungstisch. Brillant und rasiermesserscharf wie eine Schwertklinge aus Damaszenerstahl, so schmecken diese Stoffe. Da hat Jean uns nicht zu viel versprochen. Jeder Wein ist eine Hommage an den Platz, an dem er wächst.

Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.