

2021 Fugazi - Grenache

OCHOTA BÄRRELS - MCLAREN VALE, AUSTRALIEN



Als Amber und Taras diesen traumhaften alten Weinberg in Blewitt Springs Ridge entdeckten, spielte gerade in diesem Moment das Autoradio einen Song der legendären Washington DC Punkband Fugazi. Damit war der Name für den Wein schnell gefunden. Die Reben in dieser unbewässerten, steinigen Lage (Kiesel und eisenhaltiges Sedimentgestein) wurden 1947 gepflanzt. Sie produzieren extrem kleine, intensive Beeren und ergeben nur winzige Erträge. 80% der Trauben wurden nicht entrappt und fast drei Monate bleibt der Wein auf den Stielen und Stängeln, bevor er mit einer schonenden Korbpresse gekeltert wird. Spontangärung. Dann wandert er direkt sechs Monate in gebrauchte Barriques (5-10 Jahre) zur Reifung. Sicher, der Wein wirkt zuerst wild und ungezähmt. Wilde Kräuter, Fenchelsaat, Himbeeren, Veilchen und Piment. Am Gaumen, Kirsche und Khaki, satt und seidig, mit feinkörnigen Gerbstoffen, etwas Grip. Wer unbedingt muss, lässt ihn zwei Jahre reifen, alle anderen genießen und schwelgen. Ein den großen eleganten Rhôneklassikern gewidmeter Wein, aber mit Punkrockvibes

Rebsorte Grenache	Region McLaren Vale	Restzucker < 1 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 16-18°	Internationale Bewertungen
Klima mediterran, trocken mit ozeanischem Einfluss	Appellation Wine of Australia	Säure 5,1 g/l	Dekantieren / Karaffieren Nein	Lagerfähigkeit 2 bis 5 Jahre
Boden eisenreiches Gestein, kieselhaltiger roter Ton	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 13%	Empfohlenes Glas Burgunderglas	Abgefüllt durch Ochota Barrels - Merchants road basket range - South Australia 5138
Höhe über N.N. 100 Meter	Ausbau 6 Monate in gebrauchten franz. Barriques	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss Naturkork	Importiert durch Wein am Limit, 20251 Hamburg



Australien ist bis heute ein weitgehend blinder Fleck in der deutschen Weinlandschaft. Deshalb dürfte bisher auch kaum jemand von Taras und Amber Ochota und ihrem Projekt Ochota Barrels gehört haben. Dabei haben sie das schon 2008 gestartet, und seitdem entstehen aus den kühlen Lagen der Adelaide Hills, aber auch aus den McLaren Vales und dem Barossa Valley sehr elegante, feine Weine, die mit sehr wenig Intervention auskommen. Der Holzeinsatz ist moderat, die Extraktion sehr zurückhaltend, Schwefel sehen die Weine kaum, filtriert oder gar geschönt wird auch nicht.

Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.