

2022 Syrah - Swartland

DAMASCENE VINEYARDS - SWARTLAND, SÜDAFRIKA

DAMASCENE



Die Trauben für diesen Granatenstoff stammen aus drei beeindruckenden Swartland-Lagen. Der Großteil des Lesegutes erntet Jean Smit am Fuße des Kasteelbergs. Der erste Block, mit tief verwurzelten Buschreben, liegt an den Granit-Ausläufern des Paardebergs. Die Lage ist nach Nordwesten ausgerichtet und verleiht dem Wein Würze und eine klare Struktur. Der zweite Weinberg, diesmal nach Norden ausgerichtet, liegt im Herzen des Swartlands. Diese Buschreben sind auf Malmesbury-Schiefer und Eisenerde gepflanzt, der für eine spannende Säure und Mineralität sorgt. Diese südöstliche Hanglage wird von Schiefer bestimmt und hat einen großen Einfluss auf Frucht & Körper. Die Beeren werden selektiv mit der Hand gelesen und gären anschließend als ganze Trauben in Betongärbehältern und in zwei 1000-Liter-Eichenfässern. Daraufhin erfolgt die malolaktische Gärung und eine 11-monatige Lagerung in 2000-Liter-Behältern aus österreichischer Eiche. In der Nase offenbart sich eine aromatische Tiefe mit Noten von dunklen Brombeeren, schwarzen Oliven und süßen Maulbeeren. Im Mund ist der Syrah ausgestattet mit ordentlich Power! Straffe Gerbstoffe mit prägnanten Noten von Pflaumen, dunkler Kirsche und Sternanis runden das kraftvolle Trinkerlebnis ab. Wer sich nicht zurückhalten kann, der sollte den Syrah vorher 1-2 Stunden karaffieren. Es gilt: Warten lohnt sich!

Rebsorte Syrah	Region Swartland	Restzucker < 2 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 16-18°	Internationale Bewertungen 96 P. Neal Martin (Vinous)
Klima Mediterran mit atlantischem Einfluss	Appellation Wine of Origin Swartland	Säure 4,9 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 10 bis 15 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 2000 Liter Eichenholzfässern	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss Naturkork	Importiert durch Wein am Limit GmbH, 22529 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.