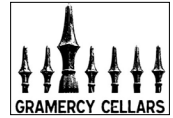


SYRAH „FORGOTTEN HILLS“

GRAMERCY CELLARS - WASHINGTON, U.S.A.



Wer Hermitage, Côte Rôtie oder generell den „Alte Welt Stil“ liebt, der ist mit diesem Lagenwein 100 % richtig. Erst das zweite Mal seit 2005 hat sich Greg dazu entschieden, ihn unter seinem Namen abzufüllen. Die „Forgotten Hills“ befinden sich am Fuß der „Blue Moutains“: Hier hat man ständig mit kühlen Wettereinflüssen, selbst zur Lesezeit, zu kämpfen. Der anspruchsvolle Boden besteht aus Basalt und Vulkangestein. Wer immer noch an dem Herkunftsbegriff „Terroir“ in der „Neuen Welt“ zweifelt, der findet hier seine Antwort. 75% des Weines wurden nicht entrappt und der Most wurde in Betongebinden vergoren. Danach reifte er 18 Monate in gebrauchten Barriques und 500 Liter Tonneaux weiter. Dieser mittelkräftige, elegante Wein hat ein irres Bukett. „Funky“ könnte man sagen, aber auch fleischig, kräuterig, rotfruchtig, rassig und ausbalanciert. Eine Mischung aus salzigen Drops, Oliventapenade, gerösteter Blutwurst mit Kräutern, Veilchen, Blut und Holunderbeeren. Wer nach dieser Beschreibung immer noch Lust auf diesen Wein hat, der ist bis in das Paradies der Connaissure vorgedrungen.

ANBAUGEBIET Washington	CHARAKTER Fruchtig, herb, würzig	IMPORTIERT DURCH Wein am Limit, 20251 Hamburg	LAGERFÄHIGKEIT 5 - 15 Jahre
APPELLATION Walla Walla Valley AVA	HÖHE ÜBER NN 300 Meter	ABGEFÜLLT DURCH 635 N. 13th Ave. Walla Walla, WA 99362	EMPFOHLENES TRINKGLAS Bordeauxglas
KLIMA Gemäßigt kontinental mit maritimen Einfluss, kalte Winde	ZERTIFIZIERUNG Ohne Zertifikat	FERMENTATION 75% mit Rappen spontan in Zement- und Edeltanks fermentiert	KARAFFIEREN Ja
BODEN Sand, Löss und verwitterter Basalt	REBSORTE 100% Syrah	AUSBAU 18 Monate in gebrauchten 500l Tonneaux und 225l Barrique Fässern aus franz. Eiche ausgebaut.	EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 16 - 18 °C



Dass eine Weinprobe ein ganzes Leben umkrempeln kann, davon haben wir bereits gehört. Allerdings ist die Geschichte von Greg Harrington außergewöhnlich. Mit 26 bestand er 1996 die harte Prüfung zum Master Sommelier – als jüngster Kandidat überhaupt. Seit dieser Zeit kennen wir uns und durch einen Zufall haben wir uns in Hamburg 2017 nach einer Präsentation wiedergetroffen. Greg arbeitete als Winedirector für die besten amerikanischen Küchenchefs wie Wolfgang Puck, Emeril Lagasse, Joyce Goldstein und großartige Master Sommeliers wie Michael Bonaccorsi (RIP 2004). Dieser sollte ihn auch zu einem qualitätsorientierten, nachhaltig geführten Weingut inspirieren. Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.