WEIN AM LIMIT
MIT HENDRIK THOMA

2020 Columella Magnum - OHK

THE SADIE FAMILY - SWARTLAND, SüDAFRIKA

THE SADIE FAMILY WINES

Mit diesem Wein, der erstmals 1999 in einem kleinen Gehöft auf einer Farm im Swartland abgefüllt wurde, beginnt die Story von Eben Sadie. Der Columella ist und bleibt sein Meisterstück und kann extrem gut reifen. Wie das weiße Pendant Palladius, haben sich der Stil, Weingärten und Rebsortenzusammensetzung mit den Jahren geändert. Columella 2020 ist die 21. Abfüllung und der zunehmende Anteil von Mourvèdre, Carignan, Cinsault und Tinta Barocca tragen dazu bei, dass der Wein in vielerlei Hinsicht zu einer eigenen Persönlichkeit herangewachsen ist. Die Beeren werden in einer Korbpresse gekeltert und anschließend in großen offenen Betonbottichen spontan 3 Wochen lang vergoren. Danach reift er in gebrauchten französischen Barriques (5% neu) und anschließend ein weiteres Jahr in großen Fuderfässern auf der Hefe, bevor er unfiltriert und ungeschönt abgefüllt wird. Wer im Columella einen typischen breiten Blockbuster erwartet, der wird mit dieser Blend vielleicht enttäuscht. Hier regieren mittlerweile die leisen und komplexen Töne. Sehr kühl, mineralisch, herb, kräuterig, würzig, pfeffrig und keine Trinkmarmelade. Die Säure spannt sich wie ein Drahtseil über die Zunge. Das sind die Attribute, die ihn heute auszeichnen. Luft in der Karaffe tut ihm gut, ein paar Jahre Reife (gerne 8 und mehr) auf der Flasche auch. Ein Wein für die Ewigkeit, Eben's Hommage ans Swartland und ein Vorbild für viele andere. Oft kopiert, aber unerreichbar.

Rebsorte Carignan, Cinsault, Grenache, Mourvèdre, Syrah, Tinta Barocca	**Region** Swartland	**Restzucker** 1,6 g/l	**Empfohlene Trinktemperatur** 16-18°	**Internationale Bewertungen** 99 P. Tim Atkin, Red Wine of the Year South Africa
Klima Kontinental warm mit atlantischen Einflüssen	**Appellation** Wine of Origin Swartland	**Säure** 5,42 g/l	**Dekantieren / Karaffieren** Ja	**Lagerfähigkeit** 20 und mehr
Boden Granit, Kalksandstein, Kiesel, Schiefer	**Anbau** naturnah und nachhaltig	**Alkoholgehalt** 13,5%	**Empfohlenes Glas** Bordeauxglas	**Abgefüllt durch** The Sadie Family Wines PYT LTD, SA-7299 Malmesbury
Höhe uber N.N. 200 - 1000 Meter	**Ausbau** 12 Monate in franz. Holzfässern (5% neues Holz) und 12 Monate im Fuderfass	**Zusatzstoffe** Enthält Sulfite	**Verschluss** Naturkork	**Importiert durch** Wein am Limit, 20251 Hamburg

Eben Sadie wird in Südafrika von vielen als Revolutionär bezeichnet, dabei ist er für uns vielmehr ein Visionär. Gemeinsam mit seiner Familie und einem kleinen passionierten Team bewirtschaftet er unzählige alte Parzellen auf den harten Böden des Swartlands. Sein Ziel ist es, die Eigenständigkeit Südafrikas, insbesondere Swartlands, auf eine neue Ebene zu heben. Sadies Weine orientieren sich zwar an den für Südfrankreich typischen Cuvées, sind aber im Charakter völlig südafrikanisch. Keine Kopien herstellen, sondern Originale erschaffen - das ist die klare Philosophie Eben Sadies. Für diese selbstbewusste Haltung und seine traumhaften Weine wird er in der Weinbranche außerordentlich geschätzt.

Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.