

2021 Sept Obeideh Skin Contact

SEPT - BEKAA, LIBANON



Auch die Obeideh hatte lange ein unrühmliches Schicksal im libanesischen Weinbau. Für diesen 7-monatigen Skin Contact wurden die im Schnitt 50 Jahre alten Reben auf 1150 Meter in Zahlé im Bekaa Tal geerntet. Genau wie die Merweh wurde sie häufig zu Raki, dem berühmten Anis-Fenchelsamen Schnaps, destilliert. Dabei hat sie einiges mehr zu bieten als nur durch den Destillationskolben gejagt zu werden. Spontangärung und 7-monatige Reifung auf den Schalen. Nach kurzer Klärung direkt nach dem Abpressen gefüllt. Ein einladendes, aromatisches, florales Bukett mit einem feinen Duft von herb sauren Tamarinden. Sie ist sanfter und weniger intensiv als ihr Counterpart, die Merweh. Sehr frisch, großartige Länge und nachhaltige Salzigkeit im Geschmack. Ein perfekter Wein zu Ziegenkäse mit Kräutern, Tempura oder Curryreis. 2.700 Flaschen wurden produziert.

Rebsorte Obeideh	Region Bekaa	Restzucker 3 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 9-12°	Internationale Bewertungen
Klima Gebirgsklima mit mediterranem Einfluss	Appellation Wine of Lebanon	Säure 4,3 g/l	Dekantieren / Karaffieren Nein	Lagerfähigkeit 0 bis 5 Jahre
Boden Kalk, Weiße Tonerde	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 12,5%	Empfohlenes Glas Bordeauxglas, Universalglas	Abgefüllt durch Sept Winery, 6R86+34 Nahleh, Libanon
Höhe über N.N. 1150 Meter	Ausbau 7 Monate im Edelstahlgebilde auf den Schalen	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss Naturkork	Importiert durch Wein am Limit, 20251 Hamburg



Im Jahr 2011 hat der vom Pariser Finanzmarkt desillusionierte Berater Maher Harb auf dem von seinem Vater (dieser starb im Bürgerkrieg 1975-1990) geerbten Land in den Bergen von Batroun, ca. 1000 Meter über dem Mittelmeer, ein Weingut gegründet. Es war der Weg zurück zu seinen Wurzeln und 2016 war der erste Jahrgang. In dem Ort Nehla, der nur über kurvenreiche mäandernde Strecken zu erreichen ist, arbeitet er als derzeit einzig bekannter Winzer des Landes nach biologischen und biodynamischen Grundsätzen. Viele Kenner der dortigen Weinszene attestieren ihm ein großes Talent, extrem viel Leidenschaft für seine Herkunft und eine glorreiche Zukunft.

Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.