

2019 Sept Merweh

SEPT - NEHLA, LIBANON



Diese charaktervolle Merweh aus einem über 100 Jahre alten wurzelechten Weingarten, im Herzen eines Pinienwaldes, hat eine absolut faszinierende Nase. Müßige saure Äpfel- und Quittennoten dominieren das Bukett. Aber auch Steinobst, Zitronenmelisse, Orangenzeste und ein feines ätherisches Aroma durchdringen das Bukett. Intensive blasser Farbe mit einem silbrigen Glanz. Trotz der "nur" 12,5 Volt hat der Merweh einen intensiven, satten aber auch herb trockenen Geschmack. Perfekt zu einem salzigen Zitronenhuhn oder einem hellen Lamm Tajine, oder Gemüse-Tempura. Die Reben wachsen in der Gemeinde Nehla auf 950 Meter Meereshöhe und diese Sorte ist fast ausgestorben. Spontanvergoren, Reifung für ein Jahr im Stahltank auf der Feinhefe und unfiltriert abgefüllt. Das ist die alte Welt, die ganz alte... großartig.

Rebsorte Merweh	Region Nehla	Restzucker 1,3 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 9-12°	Internationale Bewertungen
Klima Gebirgsklima mit mediterranean Einfluss	Appellation Wine of Lebanon	Säure 4,2 g/l	Dekantieren / Karaffieren Nein	Lagerfähigkeit 0 bis 5 Jahre
Boden Weiße Tonerde	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 12,5%	Empfohlenes Glas Universalglass, Weissweinglas	Abgefüllt durch Sept Winery, 6R86+34 Nahleh, Libanon
Höhe über N.N. 900 - 1100 Meter	Ausbau 12 Monate im Edelstahlgebinde auf der Vollhefe	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 mäandrierende 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.