

2023 Surfer Rosa - McLaren Vale

OCHOTA BARRELS - ADELAIDE HILLS, AUSTRALIEN



Bevor sich Taras und Amber dazu entschlossen in den Süden Australiens zu ziehen und sich dem Weinbau zu widmen, surften die Beiden beruflich um die ganze Welt. Da lag es nahe, einen Wein nach Ihrer Leidenschaft zu benennen. Mit der gewohnten Doppeldeutigkeit wählten sie den Titel des Debutalbums der Alternative Rocker Pixies. Wer Fight Club gesehen hat, hat jetzt einen Ohrwurm von Where is my mind. Die Trauben für diesen saftigen Rosé stammen von einem alten Grenache Weingarten aus McLaren Vale. Durch die etwas frühere Lese strotzen die Beeren nur so vor Frische, Säure und knackiger Frucht. Die Trauben werden nach der Handlese kurz eingemaischt und bleiben nur wenige Stunden mit den Schalen in Kontakt, bevor sie spontan vergären. Im Glas zeigt sich helles, lebendiges Rosé. In der Nase eine schillernde Mischung aus Würze und roter Frucht wie Preiselbeeren und Walderdbeeren. Am Gaumen kommt eine irre Frische, die Säure trägt den Wein ewig lang. Knochentrocken und sehr lebendig mit der richtigen Prise Gripp am Zungenrand sorgt das für animierenden Niagaratrunkfluss. Unbedingt direkt die nächste kalte Flasche bereithalten! Der Surfer Rosa ein perfekter Begleiter für jeden Sonntagnachmittag, ob mit oder ohne Sonnenschein. Hauptsache umgeben von Lieblingsmenschen. Unschlagbar ist der Wellenreiter zur herzhaften Bruschetta. Die Leichtigkeit des Seins, down and under.

Rebsorte Grenache, Pinot Noir	Region Adelaide Hills	Restzucker < 1 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 9-12°	Internationale Bewertungen
Klima kontinental mit maritimem Einfluss	Appellation Wine of Australia	Säure 6,8 g/l	Dekantieren / Karaffieren Nein	Lagerfähigkeit 2 bis 5 Jahre
Boden Kalkstein, Ton	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 13%	Empfohlenes Glas Universalglass	Abgefüllt durch Ochota Barrels - Merchants road basket range - South Australia 5138
Höhe über N.N. 550 Meter	Ausbau Edelstahl	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss Schraubverschluss	Importiert durch Wein am Limit GmbH, 22529 Hamburg



Australien ist bis heute ein weitgehend blinder Fleck in der deutschen Weinlandschaft. Deshalb dürfte bisher auch kaum jemand von Taras und Amber Ochota und ihrem Projekt Ochota Barrels gehört haben. Dabei haben sie das schon 2008 gestartet, und seitdem entstehen aus den kühlen Lagen der Adelaide Hills, aber auch aus den McLaren Vales und dem Barossa Valley sehr elegante, feine Weine, die mit sehr wenig Intervention auskommen. Der Holzeinsatz ist moderat, die Extraktion sehr zurückhaltend, Schwefel sehen die Weine kaum, filtriert oder gar geschönt wird auch nicht.

Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.