

2020 Chenin Blanc - Old Bush Vines - Stellenbosch

DAMASCENE VINEYARDS - STELLENBOSCH, SÜDAFRIKA

DAMASCENE



Dieser köstliche Chenin stammt von den hoch gelegenen Hügelkuppen dreier Weingärten in den Bottelary Hills in Stellenbosch. Alle Reben wurden in den siebziger und achtziger Jahren auf Tonschiefer und Grauwacke gepflanzt. Ein sehr geradliniger frischer Stil, der über eine beachtliche straffe Säure verfügt. Großartige Nase mit einem Duftcocktail aus Pfirsich, Aprikose, Boskop Apfel und Mango uvm. Knackige Saftigkeit, herbe Mineralität im Geschmack. Wie ein Laserstrahl beamt der Stoff über die Zunge. Einfach zum Niederknien. Alle Beeren stammen aus Handlese, Ganztraubenpressung, partiell sogar etwas Maischegärung, Spontangärung, keine Malo, keine Bâtonnage, Ausbau in gereiften Barriques, ziemlich straight, der Stoff kann sicher ohne weiteres 10 Jahre liegen. 1395 Flaschen, leider nicht mehr.

Rebsorte Chenin Blanc	Region Stellenbosch	Restzucker 2,4 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 10-14°	Internationale Bewertungen
Klima Mediterran mit atlantischem Einfluss	Appellation Wine of Origin Stellenbosch	Säure 5,4 g/l	Dekantieren / Karaffieren Nein	Lagerfähigkeit 5 bis 10 Jahre
Boden Grauwacke, Schiefer, verwitterter Granit	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 13,5%	Empfohlenes Glas Burgunderglas	Abgefüllt durch Habibi Farm, Valley Road, Elgin, 7180, South Africa
Höhe über N.N. 280 - 320 Meter	Ausbau 11 Monate in 225l Barriques in zweiter und dritter Belegung	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss Naturkork	Importiert durch Wein am Limit, 20251 Hamburg



Wir erhielten „a call from the past“. Am Telefon war Jean Smit, den wir als langjährigen Kellermeister von Rustenberg und Boekenhoutskloof kennengelernt hatten. Auf diesen renommierten Weingütern hat er, neben vielen Stationen auf der ganzen Welt, die Top Ranges gekeltert. Das Leben hat ihm eine neue Aufgabe geschenkt und was für eine. Damascene Vineyards. Unsere Neugier war geweckt und die Proben landeten ein paar Tage später auf unserem Verkostungstisch. Brillant und rasiermesserscharf wie eine Schwertklinge aus Damaszenerstahl, so schmecken diese Stoffe. Da hat Jean uns nicht zu viel versprochen. Jeder Wein ist eine Hommage an den Platz, an dem er wächst.

Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.