

2022 Syrah - Ceres Plateau

DAMASCENE VINEYARDS - STELLENBOSCH, SÜDAFRIKA

DAMASCENE



Der Weingarten steht auf einer sehr seltenen und hochgelegenen Lage, auf der Spitze des Ceres-Plateaus. An diesem Standort ist der Temperaturunterschied zwischen Tag und Nacht enorm. Dieses Gefälle verlangsamt den Reifungsprozess und sorgt für Beeren mit einem perfekten Gleichgewicht zwischen natürlichem Säuregehalt und intensivem Geschmack. Die extremen natürlichen Bedingungen führen dazu, dass Jean Smit und sein Team, später als in den tiefer gelegenen Lagen des Swartlands ernten. Nach der Handlese werden die Trauben zum Großteil als ganze Trauben mit den Füßen eingemaischt und in Betongebinden spontan vergoren. Anschließend reift der Syrah für 11 Monate in 1000-Liter Fässern aus gebrauchter, französischer Eiche. Wow, ein Wein, der uns direkt, nach dem ersten Näschen in seinen Bann zieht. Die Nase duftet herrlich nach Himbeeren, roten Kirschen und frisch gepressten Granatapfelsaft. Im Mund ist der Syrah fest, langanhaltend mit feinkörnigen Tanninen ohne großem Schluckwiderstand. Er eignet sich ideal als kongenialer Speisenbegleiter zu deftigen Eintöpfen und Wildgerichten.

Rebsorte Syrah	Region Stellenbosch	Restzucker < 2 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 16-18°	Internationale Bewertungen 95+ P. Neal Martin (Vinous)
Klima Mediterran mit atlantischem Einfluss	Appellation Wine of Origin Cederberg	Säure 5,7 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 5 bis 10 Jahre
Boden verwitterter Granit	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 13%	Empfohlenes Glas Bordeauxglas	Abgefüllt durch Habibi Farm, Valley Road, Elgin, 7180, South Africa
Höhe über N.N. 300 Meter	Ausbau 11 Monate in 2000 Liter Eichenholzfässern	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss Naturkork	Importiert durch Wein am Limit GmbH, 22529 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.