

2022 Surfer Rosa - Pinot Noir

OCHOTA BARRELS - ADELAIDE HILLS, AUSTRALIEN



Taras und Amber surfen um die ganze Welt, bevor sie sich entschlossen in den Süden Australiens zu ziehen. Pinot Noir und eine Kleinmenge Grenache wurden für diesen Rosé etwas früher gelesen, um die tolle Frucht und Säure zu erhalten. Die Trauben wurden eingemaischt und nur wenige Stunden dem Schalenkontakt überlassen. Lebendig, würzig, beschwingt und elegant. Mit Preiselbeeren, hellroten Früchten und etwas Gripp am Gaumen übersteht der Surfer Rosa jeden Sonntagnachmittag, ob mit oder ohne Sonnenschein.

Rebsorte Grenache, Pinot Noir	Region Adelaide Hills	Restzucker < 1 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 9-12°	Internationale Bewertungen
Klima mediterran, trocken mit ozeanischem 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 12,5%	Empfohlenes Glas Burgunderglas	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, 20251 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.