

2021 Syrah - Stellenbosch

DAMASCENE VINEYARDS - STELLENBOSCH, SÜDAFRIKA

DAMASCENE



Veilchen, Garrigue, dunkle Kirschen, reife Pflaumen und eine leichte rauchige Note sind eine perfekte Einführung in den Stellenbosch Syrah. Ein Großteil der Trauben stammt aus Karibi, einer Granitlage der Polkadraai Hills oberhalb der Farm, die stets von Wolken umhüllt ist. Dieser Teil sorgt für Kontur und Präzision im Wein. Ein weiterer Teil stammt aus den Bottelary Hills und verleiht ihm sein Rückgrat. Der letzte Teil des Leseguts stammt aus dem Devon Valley und sorgt für den Frischekick und die strahlenden Erdbeeraromen. Um den Einfluss der einzelnen Lagen zu erhalten, wurde der Most in zahlreiche kleine Partien aufgeteilt, wobei der Anteil ganzer Trauben in jeder Partie zwischen 60 und 75% beträgt. Ein einzigartiges Element stammt von einer Partie Mazeration Carbonique, der 100%igen Ganztraubengärung. Die Reinheit dieser Fruchtaromen und das seidige Tannin ist phänomenal. 11 Monate lagerte der Syrah in 2000 Liter fassenden Eichenholzfässern aus Österreich, bevor er ungeschönt abgefüllt wurde. 5190 Flaschen

Rebsorte Syrah	Region Stellenbosch	Restzucker 1,6 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 16-18°	Internationale Bewertungen
Klima Mediterran mit atlantischem Einfluss	Appellation Wine of Origin Stellenbosch	Säure 4,4 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, 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.