

2018 Sept Cuvée du Soleil

SEPT - BEKAA, LIBANON



Eine solche Blend findet sich eher selten, passt aber sehr schön zum mediterranen Aroma dieses Weins. Je zu 50% aus dem hitzefesten Tempranillo und dem Global Player Cabernet Sauvignon. Auf 1.000 Meter Meereshöhe stehen die noch jungen Reben auf rotem, eisenhaltigem Ton im nördlichen Teil des Bekaa Tals. 20% der Trauben sind nicht entrappt. Jede Sorte wird separat angebaut und erst später geblendet. Spontanvergoren und Reifung für 14 Monate auf der Hefe im Stahltank. Ein warmer, intensiver Rotwein mit einem fruchtigen Duft, aber auch Aromen wie ein provenzalische Ratatouille und weichem Gerbstoff. Man merkt ihm die Höhe und das warme Klima gleichzeitig an, denn er bleibt frisch und saftig. Ungeschönt, ungefiltert und ohne Zusätze. Minimale Schwefelung am Ende der Vinifikation.

Rebsorte Cabernet Sauvignon, Tempranillo	Region Bekaa	Restzucker < 1,5 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 15-18°	Internationale Bewertungen
Klima Gebirgsklima mit mediterranem Einfluss	Appellation Wine of Lebanon	Säure 3,2 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 10 bis 15 Jahre
Boden Roter Ton	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 14%	Empfohlenes Glas Bordeauxglas, Universalglas	Abgefüllt durch Sept Winery, 6R86+34 Nahleh, Libanon
Höhe über N.N. 1000 Meter	Ausbau 14 Monate im Edelstahlgebilde auf der Vollhefe	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss Naturkork	Importiert durch Wein am Limit, 20251 Hamburg



Im Jahr 2011 hat der vom Pariser Finanzmarkt desillusionierte Berater Maher Harb auf dem von seinem Vater (dieser starb im Bürgerkrieg 1975-1990) geerbten Land in den Bergen von Batroun, ca. 1000 Meter über dem Mittelmeer, ein Weingut gegründet. Es war der Weg zurück zu seinen Wurzeln und 2016 war der erste Jahrgang. In dem Ort Nehla, der nur über kurvenreiche mäandrierende Strecken zu erreichen ist, arbeitet er als derzeit einzig bekannter Winzer des Landes nach biologischen und biodynamischen Grundsätzen. Viele Kenner der dortigen Weinszene attestieren ihm ein großes Talent, extrem viel Leidenschaft für seine Herkunft und eine glorreiche Zukunft.

Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.