

Syrah - Little Wine 12

SAMI-ODI - BAROSSA VALLEY, AUSTRALIEN

SAMI-ODI



Aufgrund der geringen Allokation und weil wir so vielen Kunden wie möglich die Chance auf diesen Wein geben möchten, haben wir die Abnahme auf eine Flasche pro Kunde begrenzt. Laut Fraser ist die zwölfte Edition seines mengenmäßig wichtigsten Weines wieder besonders offenherzig und ein früh zu trinkender Stoff. Das optimale Trinkfenster gibt er mit ca. 1 - 3 Jahren an. Der "Little Wine" hat nicht die feste Struktur einiger Lagenweine, sondern ist zum Öffnen, Trinken und Genießen gedacht. Dafür assembliert Fraser aus acht sehr unterschiedlichen Jahrgängen: 2022 (49%), 2021 (23%), 2020 (11%), 2019 (8%), 2018 (1%), 2017 (4%), 2016 (2%) und 2015 (2%). Die Beeren stammen aus 6 Parzellen aus dem legendären "Hoffmann's Dallwitz Vineyard", dessen Reben 1996, 1995, 1960, 1927 und 1912 (und etwas früher) gepflanzt wurden. Rote und dunkle, aber nicht überreife Früchte, getrocknete Kräuter, erdig-mineralische Aromen, am Gaumen luxuriös-saftig, intensiv und weich. Dekantieren, auch über mehrere Tage möglich. 6430 Flaschen

Rebsorte Syrah	Region Barossa Valley	Restzucker <1 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 16-18°	Internationale Bewertungen
Klima Mediterranes, trockenes Klima	Appellation Wine of Australia	Säure 4,2 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 0 bis 5 Jahre
Boden Kalkstein, Lehm, Ton	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 14%	Empfohlenes Glas Bordeauxglas, Universalglas	Abgefüllt durch Sami Odi - 5 Yalumba TCE - Angaston
Höhe über N.N. 300 Meter	Ausbau 18 Monate in gebrauchten franz. Pièces von Francois Freres & Taransaud	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss Naturkork	Importiert durch Wein am Limit, 20251 Hamburg

SAMI-ODI

Auf weniger als drei Hektar arbeitet der Neuseeländer, Wahl-Australier und ehemalige Architekturstudent Fraser McKinley im Barossa Valley. Doch die Reben seines Projekts namens SAMI ODI stehen nicht irgendwo, sondern im Herzen der Subregion Ebenezer, und zwar im berühmten Hoffmann-Dallwitz-Vineyard. Dessen älteste Rebstöcke stammen aus dem Jahr 1921. Doch der Weinmacher wollte auf Dauer anders arbeiten - kleiner, kreativer, besonnener und mit mehr Feingefühl. Seine Weine sind weder gefiltert noch geschönt, weder werden sie gepumpt noch in irgendeiner Weise verändert. Die Arbeit im Weinberg erfolgt nach biodynamischen Kriterien. Schwefel ist nicht verpönt, wird aber nur minimal eingesetzt - und vergoren wird natürlich spontan.