

2022 Huilkrans

ALHEIT VINEYARDS - CITRUSDAL MOUNTAIN, SüDAFRIKA



Dieser Wein wird International gesucht! Die Lage befindet sich auf einer Farm namens "Oudam", oberhalb eines steilen Kliffs, am hoch gelegenen Skurfburg. Seit 2011 kooperieren die Alheits mit den Vissers. Die Familie Visser wählte den Namen Huilkrans, den Namen einer Klippe auf dem Hof, die weint, wenn es regnet. Seit dem frühen Tod ihres Sohnes Kallie im Jahr 2017 hat der Name nun eine ungewollte Doppelbedeutung. Trotzdem haben sie sich entschieden, ihn unverändert zu lassen. Das Etikett ist eine Hommage an Kallie. Die Trauben werden mit der Hand gelesen. Nach der Spontangärung in gebrauchten französischen Holzfässern, ruht der Wein für 12 Monate auf der Voll- und weitere 6 Monate auf der Feinhefe. In der Nase zeigt sich der Wein mit Noten von Orangenzeste, Rooibos und Steinobst. Im Mund ist er vielschichtig, energisch, intensiv und hat eine straighte Mineralität. Ein Monument, welches nur in besonderen Jahren gekeltert wird.

Rebsorte Chenin Blanc	Region Citrusdal Mountain	Restzucker 2 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 9-12°	Internationale Bewertungen 99 P. Tim Atkin (White Wine of the Year SA)
Klima kontinentales Gebirgsklima, Mediterran mit atlantischem Einfluss	Appellation Wine of Origin Citrusdal Mountain	Säure 5,46 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 10 bis 15 Jahre
Boden eisenhaltige Sande, Ton	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 13%	Empfohlenes Glas Burgunderglas	Abgefüllt durch Alheit Vinery - 7200 Hermanus, Walker Bay - South Africa
Höhe über N.N. 330 - 550 Meter	Ausbau 18 Monate im gebrauchten französischen Barriques & Fudern	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss DIAM	Importiert durch Wein am Limit GmbH, 22529 Hamburg



Zugegeben, die Philosophie von Suzaan und Chris Alheit hört sich polarisierend an: 99 % Vineyard + 1 % Cellar = Great Wine! Doch nur Konsequenz, harte Arbeit, Vision und eine Prise Talent ergeben am Ende etwas Großartiges. Das Mann-und-Frau-Team gehört zu den großen Aufsteigern der letzten Jahre. 2011 kam ihr erster, vielbeachteter Jahrgang auf den Markt. Einige internationale Verkoster sind wahrscheinlich zu früh und hoch rangegangen. Sie müssen sich künftig fragen, welche Punktzahl noch vergeben werden kann. Suzaan und Chris haben sich auf den Chenin Blanc aus alten Buschweinen und hochgelegenen Weingärten konzentriert. Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.