

HEMELRAND VINE GARDEN

ALHEIT VINEYARDS - HEMEL-EN-AARDE-RIDGE, SÜDAFRIKA



Eine Blend aus Roussane, etwas Chenin Blanc, Chardonnay und einer kleinen Menge Verdelho. Eine eindrucksvolle Nase mit Noten von gerösteten Nüssen, reifen Äpfeln, Steinobst und Blüten. Ein kraftvoller, cremiger Wein mit einer angenehm balancierenden natürlichen Säure. Ein tolles Debut! und Birnen, Honig, Limette und Yasmin daher. Die natürliche Säure ist eine Wohltat.

ANBAUGEBIET Hermanus	CHARAKTER Trocken	IMPORTIERT DURCH Wein am Limit, 20251 Hamburg	LAGERFÄHIGKEIT 5 - 10 Jahre
APPELLATION Wine of Origin Western Cape	HÖHE ÜBER NN 360 Meter	ABGEFÜLLT DURCH Alheit Vinery - 7200 Hermanus, Walker Bay - South Africa	EMPFOHLENES TRINKGLAS Burgunderglas
KLIMA maritim, kühl	ALKOHOL	AUSBAU in gebrauchten Holzfässern	KARAFFIEREN Ja
BODEN kieseliger Ton, Sandsteineinschlüsse	ZUSATZSTOFFE Enthält Sulfite	REBSORTE Roussanne, Chardonnay, Chenin Blanc, Viognier	EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 10 - 12° C



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 Punkte-Verkoster sind wahrscheinlich zu früh und zu hoch ran gegangen. Sie werden sich künftig fragen müssen, welche Punktzahl noch vergeben werden kann.

Auf weinamlimit.de weiterlesen.