

2018 LA COLLINE

ALHEIT VINEYARDS - HEMEL-EN-AARDE, SÜDAFRIKA



Die Weine aus der Lage "Arrow Heart" wurden bis 2015 ausschließlich aus der Sorte Semillon Gris gekeltert. Die 1936 gepflanzten Reben waren auf der Hügelspitze dieser südlich ausgerichteten Lage zu finden. Ab 2015 keltern Suzaan und Chris auch den Semillon Blanc aus den unteren Parzellen des Weinberges dazu. Das entspricht der Zusammensetzung eines historischen Weingarten am Kap, wie im 19. Jahrhundert. Die Trauben werden gemeinsam gelesen, gepresst, vergoren, ausgebaut und unfiltriert abgefüllt. Dieser Wein kann sehr gut reifen und sollte in seiner Jugend vor dem Trinken karaffiert werden. Seine pfeffrig, herbale Note wird unterlegt von einem feinen Duft nach Sauerkirschen und Mandarine. Im Geschmack ist er sehr tief, lang und mit einer für den Semillon bekannten, reichhaltigen Textur ausgestattet. Stark!

Region Hemel-En-Aarde-Ridge	Appellation Wine of Origin Western Cape	Klima atlantischer Einfluss, Mediterranes Gebirgsklima	Dekantieren / Karaffieren Ja	Empfohlene Trinktemperatur 10-12°
Empfohlenes Glas Burgunderglas	Boden Sandstein	Höhe über N.N. 310 - 350 Meter	Anbau naturnah und nachhaltig	Lagerfähigkeit 5 bis 10
Rebsorte Sémillon Blanc, Sémillon Gris	Ausbau Im großen Holzfass	Alkoholgehalt 13,5%	Internationale Bewertungen	Restzucker



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.