

2018 FLIGHT OF THE JACKASS

ALHEIT VINEYARDS - HEMEL-EN-AARDE, SÜDAFRIKA



Flight of the Jackass ist das letzte Projekt dieses reinsortigen Cinsault, vormals Flotsam & Jetsam, den das Alheit-Team keltert. Transparente hellrote Farbe und nicht sonderlich komplex, aber betörend. Die "Cherry Coke für Erwachsene" hat einen leicht blutigen erdig-mineralischen Touch. Wie immer mittelkräftig, fröhlich, saftig, floral, würzig, fruchtig mit irrem Trinkfluss, animierender Säure, feinen Gerbstoffen und ganz viel Sauerkirsche im Geschmack. Die Beeren stammen aus vier Parzellen in Stellenbosch mit alten Buschweinen. 100% mit Stielen und Stengel spontan vergoren, Reifung im Zementgebäude und gebrauchten Eichenholzfässern. Bald ist es mit dem Spaß vorbei...leider. Deshalb gilt: wegbunkern oder schneller trinken oder beides.

Region Hemel-En-Aarde-Ridge	Appellation W.O. Stellenbosch	Klima atlantischer Einfluss, Mediterranes Gebirgsklima	Dekantieren / Karaffieren Ja	Empfohlene Trinktemperatur 14-16°
Empfohlenes Glas Burgunderglas	Boden Granit, Schiefer	Höhe über N.N. 60 - 220 Meter	Anbau naturnah und nachhaltig	Lagerfähigkeit 5 bis 10
Rebsorte Cinsault	Ausbau in Zementgebunden und gebrauchten Fässern	Alkoholgehalt 11,5%	Internationale Bewertungen	Restzucker 1,2 Gramm/Liter



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.