

# 2022 Cabernet Franc - Stellenbosch

DAMASCENE VINEYARDS - STELLENBOSCH, SÜDAFRIKA

DAMASCENE



Zu den Vorlieben von Jean gehört die von der Loire stammende Rebsorte Cabernet Franc. Die Trauben wachsen an noch recht jungen, fast 20 Jahre alten Rebstöcken, die auf stark verwittertem Granitboden auf den kühleren Osthängen der Bottelary Hills stehen. Diese Rebstöcke liefern hier sehr kleines, dafür aber unglaublich konzentriertes Lesematerial. Die Beeren werden der Hand gelesen, entrappt und via Schwerkraft in Betongebinde gefüllt. Dort gärt der Cabernet Franc spontan und im Anschluss erfolgt der BSA und eine 11-monatige Lagerung in 1000 Liter Fudern aus französischer Eiche. Eine spannende und komplexe Nase mit Noten von Veilchen, Tabakblättern, Heidelbeeren und Cassis. Im Mund schmeckt man ein komplexes Mosaik aus Himbeeren, Zedernholz und Johannisbeeren. Im Abgang gesellen sich komplexe Noten von herben Tomatenstengeln und schwarzen Johannisbeeren hinzu. Saftig, opulent, ohne schwerfällig zu wirken - ein wahrer Meditationswein der Extraklasse!

<b>Rebsorte</b> Cabernet Franc	<b>Region</b> Stellenbosch	<b>Restzucker</b> < 2 g/l	<b>Empfohlene Trinktemperatur</b> 14-16°	<b>Internationale Bewertungen</b>
<b>Klima</b> Mediterran mit atlantischem Einfluss	<b>Appellation</b> Wine of Origin Stellenbosch	<b>Säure</b> 5,4 g/l	<b>Dekantieren / Karaffieren</b> Ja	<b>Lagerfähigkeit</b> 5 bis 10 Jahre
<b>Boden</b> verwitterter Granit	<b>Anbau</b> naturnah und nachhaltig	<b>Alkoholgehalt</b> 13%	<b>Empfohlenes Glas</b> Bordeauxglas	<b>Abgefüllt durch</b> Habibi Farm, Valley Road, Elgin, 7180, South Africa
<b>Höhe über N.N.</b> 225 Meter	<b>Ausbau</b> 11 Monate in gebrauchten 1000l Fudern	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite	<b>Verschluss</b> Naturkork	<b>Importiert durch</b> Wein am Limit GmbH, 22529 Hamburg



Wir erhielten „a call from the past“. Am Telefon war Jean Smit, den wir als langjährigen Kellermeister von Rustenberg und Boekenhoutskloof kennengelernt hatten. Auf diesen renommierten Weingütern hat er, neben vielen Stationen auf der ganzen Welt, die Top Ranges gekeltert. Das Leben hat ihm eine neue Aufgabe geschenkt und was für eine. Damascene Vineyards. Unsere Neugier war geweckt und die Proben landeten ein paar Tage später auf unserem Verkostungstisch. Brillant und rasiermesserscharf wie eine Schwertklinge aus Damaszenerstahl, so schmecken diese Stoffe. Da hat Jean uns nicht zu viel versprochen. Jeder Wein ist eine Hommage an den Platz, an dem er wächst.

Auf [www.weinamlimit.de](http://www.weinamlimit.de) weiterlesen.