

2020 Cartology

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



Aufgrund der geringen Allokation und weil wir so vielen Kunden wie möglich die Chance auf diesen Wein geben möchten, haben wir die Abnahme auf sechs Flaschen pro Kunde begrenzt. 10 Jahre Cartology, ein Meilenstein für Suzaan und Chris Alheit. Der Versuch, ein Abbild des Kaps in die Flasche zu zaubern, gelingt den beiden seit nun 10 Jahren außerordentlich gut. Der Cartology, das Aushängeschild des Projekts "Alheit Vineyards", ist die Konsequenz harter Arbeit und genauer Beobachtung. Die Trauben besonders alter, unbewässerter Weinberge vergären so natürlich wie möglich ohne jeglichen Eingriff in die Vinifikation. Der Cartology besteht zu 93% aus Chenin blanc aus den Weinbergen in Skurfberg, Paardeberg, Upper Blaauwklippen, False Bay und Tygerberg. Den kleinen Anteil von 7% macht Sémillon aus der alten Anlage "La Colline" in Franschhoek. Sorten, die seit Jahrhunderten eine Tradition am Kap haben. Die von Hand gelesenen und sortierten Trauben werden im Ganzen gepresst, bevor der noch trübe Most seine Spontangärung in Zementeiern, Tonamphoren und gebrauchten Holzfässern beginnt. Nach 12 Monaten auf der Vollhefe, verbleibt er weitere 6 Monate auf der Feinhefe und wird ohne Schönung abgefüllt. Ein Wein mit einer großartigen, natürlichen Konzentration. Richtig salzig und mineralisch im Geschmack. Tief und weit, mit Kraft und trotzdem elegant, eine geniale Komposition. Lebendig, hell mit Anklängen von Zitruschalen, Birne, steiniger Mineralität und einem hauch Kardamom. Saftig, vielschichtig, fein. Der Signature Wein der Alheits.

Rebsorte	Region	Restzucker	Empfohlene Trinktemperatur	Internationale Bewertungen
Chenin Blanc, Sémillon Blanc	Hemel-En-Aarde-Ridge	2,8 g/l	10-14°	95 P. Tim Atkin
Klima	Appellation	Säure	Dekantieren / Karaffieren	Lagerfähigkeit
kontinentales Gebirgsklima, Mediterran mit atlantischem Einfluss	Wine of Origin Western Cape	5,7 g/l	Ja	5 bis 15 Jahre
Boden	Anbau	Alkoholgehalt	Empfohlenes Glas	Abgefüllt durch
Granit, Sandstein, Schiefer, Tonschiefer	naturnah und nachhaltig	13%	Burgunderglas	Alheit Vinery - 7200 Hermanus, Walker Bay - South Africa
Höhe über N.N.	Ausbau	Zusatzstoffe	Verschluss	Importiert durch
60 - 740 Meter	18 Monate auf der Hefe im Foudre, Zementei und gebrauchten Barriques	Enthält Sulfite	DIAM	Wein am Limit, 20251 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.