

2022 A Forest - Pinot Noir

OCHOTA BARRELS - ADELAIDE HILLS, AUSTRALIEN



Die ersten Takte von "A Forest" von The Cure versetzt den Hörer in einen glückseligen und meditativen Trance-Zustand. Das gilt in ähnlicher Weise auch für diesen Pinot Noir. Amber schafft es, eine Menge Substanz in diesen Stoff zu zaubern. Angesichts der katastrophalen Verluste aufgrund des heftigen Waldbrandes gab es 2021 ein paar kleine Veränderungen im Weinberg, die zu einem strukturierteren Wein führen. Um mehr Struktur, Kante und Grip in den Wein zu bekommen werden ca. 66% der Trauben nicht entrappt, sondern mit Stängeln und Stielen spontanvergoren, anschließend mit der Korbpresse behutsam gepresst. Alle drei Pinot-Klone wurden separat mazeriert und vergoren. Die Abfüllung per Schwerkraft (ohne Pumpe) erfolgte ohne Schönung und Filtration. Ein delikater, warmer, dunkler Kirschduft begleitet von würzig-erdigen Noten strömt aus dem Glas. Am Gaumen weich, fleischig, seidig, mineralisch, saftig und frisch. Wer delikate, feine Weine liebt. That's it!

Rebsorte Pinot Noir	Region Adelaide Hills	Restzucker < 1 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 16-18°	Internationale Bewertungen
Klima mediterran, trocken mit ozeanischem Einfluss	Appellation Wine of Australia	Säure 5,4 g/l	Dekantieren / Karaffieren Nein	Lagerfähigkeit 2 bis 5 Jahre
Boden Kalk, Ton	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 12,5%	Empfohlenes Glas Burgunderglas	Abgefüllt durch Ochota Barrels - Merchants road basket range - South Australia 5138
Höhe über N.N. 450 - 600 Meter	Ausbau Barriques	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss Naturkork	Importiert durch Wein am Limit, 20251 Hamburg



Australien ist bis heute ein weitgehend blinder Fleck in der deutschen Weinlandschaft. Deshalb dürfte bisher auch kaum jemand von Taras und Amber Ochota und ihrem Projekt Ochota Barrels gehört haben. Dabei haben sie das schon 2008 gestartet, und seitdem entstehen aus den kühlen Lagen der Adelaide Hills, aber auch aus den McLaren Vales und dem Barossa Valley sehr elegante, feine Weine, die mit sehr wenig Intervention auskommen. Der Holzeinsatz ist moderat, die Extraktion sehr zurückhaltend, Schwefel sehen die Weine kaum, filtriert oder gar geschönt wird auch nicht.

Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.