

FLOTSAM & JETSAM - CHENIN BLANC „HEIRLOOM“

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



Dieses Herzens-Projekt von Chris und Suzann Alheit soll ihre Idee für authentische Heimatweine verdeutlichen. Hier geht es um das Zelebrieren der „Underdogs“. Das Etikett hat was von einem Hipsterwein, aber dafür ist dieser Stoff viel zu seriös und kein dünnes Wässerchen, wie so viele mit lustigen Etiketten beklebte Tröpfchen, die der Zeitgeist produziert. Die unbewässerten Chenin Blanc „Bushvines“ ergeben einen „lecker wine“, der traumhaft nach Birne, Mandel und Pfirsichen duftet. Kein schwerer Stoff, aber ein Vino mit aromatischer Konzentration, einem feinen mandelartig-nussigen Geschmack und ausgewogener Säure. Einer mit Trinkzug und Trinklust!

ANBAUGEBIET Swartland	CHARAKTER Frisch, herb	IMPORTIERT DURCH Wein am Limit, 20251 Hamburg	LAGERFÄHIGKEIT 5 -10 Jahre
APPELLATION Table Wine	HÖHE ÜBER NN 100 - 350 Meter	ABGEFÜLLT DURCH Alheit Vinery - 7200 Hermanus, Walker Bay	EMPFOHLENES TRINKGLAS Universalglas
KLIMA Mediterranes,- und Gebirgs- klima, atlantischer Einfluss	ZERTIFIZIERUNG Ohne Zertifikat	FERMENTATION Ganztraubenpressung und sponta- ne Gärung in neutralen Gefäßen	KARAFFIEREN Nein
BODEN Kieseliger Ton, Sandsteineinschlüsse	REBSORTE Chenin Blanc	AUSBAU Gebrauchte Holzfässer, Stahltank	EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 9 - 12° C



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 zu hoch ran gegangen. Sie müssen sich künftig fragen, welche Punktzahl noch vergeben werden kann... Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.