

2021 A Forest - Pinot Noir

OCHOTA BARRELS - ADELAIDE HILLS, AUSTRALIEN



Die Pinot Noir Beeren kommen von zwei Weingärten auf 450 und 600 Meter Höhe mit unterschiedlichen Klonen. Der Boden besteht aus einer dünnen Tonauflage auf Kalkfels, genau der Boden den der Pinot Noir liebt. Sie werden von Hand gelesen und separat ausgebaut. Um mehr Struktur, Kante und Grip in den Wein zu bekommen werden 70% der Trauben nicht entrappt, sondern mit Stängeln und Stielen spontanvergoren, anschließend mit der Korbpresse behutsam gepresst. Für ca. 1 Jahr reift der Stoff in gebrauchten franz. Barriques und in dieser Zeit wird der Wein nur minimal bewegt. In den ersten drei Monaten werden die Fässer gerollt, damit die Hefe etwas in Schwung bleibt. Die Abfüllung per Schwerkraft (ohne Pumpe) erfolgte ohne Schöpfung 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 4,9 g/l	Dekantieren / Karaffieren Nein	Lagerfähigkeit 2 bis 5 Jahre
Boden Kalk, Ton	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 11,5%	Empfohlenes Glas Burgunderglas	Abgefüllt durch Ochota Barrels - Merchants road basket range - South Australia 5138
Höhe über N.N. 450 - 600 Meter	Ausbau 12 Monate in gebrauchten franz. 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.