

2021 The Mark of Cain - Pinot Meunier

OCHOTA BARRELS - MCLAREN VALE, AUSTRALIEN



Die Musik der Punkrockband "Mark of Cain" ist der krasse Gegenentwurf zu diesem Stoff. Auf der einen Seite knallharte Gitarrenriffs, auf der anderen ein Wein wie ein zartes Blümchen. Pinot Meunier, die leichtfüßige Mutation des Pinot Noir mit seinen weißmehlierten Blattspitzen, findet man selten und schon gar nicht in Australien. Am ehesten kennt man diese Sorte als eine der drei bedeutendsten für Champagner. Die Lage ist 1985 auf Granit mit dicker Tonaufgabe gepflanzt worden und wird seitdem organisch bewirtschaftet. 10% der Beeren werden mit Stielen und Stängeln vergoren, Ausbau in gebrauchten Barriques. Spontangärung, unfiltriert und ungeschönt mit minimal Schwefel abgefüllt. Kirschsäure, Rhabarber, Fenchelsamen und Mandelaroma. Am Gaumen leicht, kirschfruchtig und mit einem saftigen Crunch daherkommend. Mit 11,5% Alc. läuft er locker über die Zunge. Bringt die Synapsen und den Gaumen, wie die Songs von Mark of Cain, zum Vibrieren.

Rebsorte Pinot Meunier	Region McLaren Vale	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 Granit, Ton	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 11,5%	Empfohlenes Glas Bordeauxglas, Universalglas	Abgefüllt durch Ochota Barrels - Merchants road basket range - South Australia 5138
Höhe über N.N. 450 - 500 Meter	Ausbau 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.