

2021 Syrah - Hoffmann Dallwitz

SAMI-ODI - BAROSSA VALLEY, AUSTRALIEN

SAMI-ODI



Dieser Wein ist das Kernstück ('Super Choice') von Fraser McKinley's Arbeit. Aus uralten Syrah-Reben. Die Hauptparzelle für den Wein wurde zwischen 1888 - 1912 gepflanzt. Ein kleiner Teil kommt von der benachbarten Parzelle, die 1927 gepflanzt wurde. Ausgebaut in 22 gebrauchten, burgundischen "Pièces" à 228 Liter für 78 Wochen. Viele Zahlen für einen köstlich-königlichen Wein aus Miniertträgen von 26 bis 39 Hl pro Hektar. Ohne Filterung, Schönung oder dem Entzug des natürlichen CO₂ (Sparging), nur mit natürlicher Schwerkraft, d.h. ohne Pumpen. Minimale Schwefelung. Was für ein atemberaubendes Potpourri an Aromen und Düften von roten Beerenfrüchten, Minze, bis hin zu Veilchen und erdigem Graphit. Am Gaumen markant, spürbare Gerbstoffe mit saftigem, mundwässerndem, lang anhaltendem Geschmack. Ein beeindruckender Blockbuster, aber einer mit definierten Muskeln. Warten lohnt sich für den, der es kann und die Geduld hat. Sonst einen Tag karaffieren. 6275 Flaschen

Rebsorte Syrah	Region Barossa Valley	Restzucker <1 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 16-18°	Internationale Bewertungen
Klima Mediterranes, trockenes Klima	Appellation Wine of Australia	Säure 4,3 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 10 bis 15 Jahre
Boden Kalkstein, Roter Ton	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 14,5%	Empfohlenes Glas Bordeauxglas, Universalglas	Abgefüllt durch Sami Odi - 5 Yalumba TCE - Angaston
Höhe über N.N. 300 Meter	Ausbau 20 Monate in gebrauchten franz. Pièces von Francois Freres & Taransaud	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss Naturkork	Importiert durch Wein am Limit, 20251 Hamburg

SAMI-ODI

Auf weniger als drei Hektar arbeitet der Neuseeländer, Wahl-Australier und ehemalige Architekturstudent Fraser McKinley im Barossa Valley. Doch die Reben seines Projekts namens SAMI ODI stehen nicht irgendwo, sondern im Herzen der Subregion Ebenezer, und zwar im berühmten Hoffmann-Dallwitz-Vineyard. Dessen älteste Rebstöcke stammen aus dem Jahr 1921. Doch der Weinmacher wollte auf Dauer anders arbeiten - kleiner, kreativer, besonnener und mit mehr Feingefühl. Seine Weine sind weder gefiltert noch geschönt, weder werden sie gepumpt noch in irgendeiner Weise verändert. Die Arbeit im Weinberg erfolgt nach biodynamischen Kriterien. Schwefel ist nicht verpönt, wird aber nur minimal eingesetzt - und vergoren wird natürlich spontan.