

2022 Weird Berries in the Woods - Gewürztraminer

OCHOTA BARRELS - ADELAIDE HILLS, AUSTRALIEN



Der "Weird Berries in the Woods" ist ein recht eigenständiger und anderer Gewürztraminer. Das Motto für die Weinbereitung hat sich hier auch in den letzten Jahren nicht geändert: "Was auch immer sie dir beibringen wollen, wie man aromatische Weißweine herstellt, mach einfach das Gegenteil". Die Beeren werden zur gleichen Zeit gelesen, auch wenn das Lesegut nicht gleichmäßig reif ist. So kommt ein großer Teil an reifen, saftigen Beeren und ein kleiner, noch nicht ganz vollreifer und somit knackigerer Teil mit in die Presse. Das Ergebnis ist alles andere als klassisch. Der Stoff spielt die leisen Töne der Aromenklaviatur in atemberaubender Perfektion. Rosenwasser, Mandarinschale, würziger dunkler Honig in der Nase, etwas Lavendel. Angenehmer phenolischer Grip am Gaumen bringt die Fruchtfülle in Balance, dazu frische Säure, fühlt sich an wie Ingwer-Zitronenlimo. Die Trauben stammen von einem 66 Jahre alten unbewässerten Weingarten in den Adelaide Hills auf 550 Meter Höhe. Hier stehen die Reben auf rotem Tonboden und viel Kiesel. Der Saft der winzigen, konzentrierten Beeren bekommt ein paar Tage Schalenkontakt bevor er behutsam auf einer alten Korbpresse gekeltert wird. Spontan vergoren in gebrauchten Barriques, ungeschönt und unfiltriert abgefüllt. Ein großartiger Aperitif und zu Currys sowieso die erste Wahl.

Rebsorte Gewürztraminer	Region Adelaide Hills	Restzucker < 2 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 9-12°	Internationale Bewertungen
Klima mediterran, trocken mit ozeanischem Einfluss	Appellation Wine of Australia	Säure 5,9 g/l	Dekantieren / Karaffieren Nein	Lagerfähigkeit 2 bis 5 Jahre
Boden Kiesel, Roter Ton	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 12,5%	Empfohlenes Glas Weissweinglas	Abgefüllt durch Ochota Barrels - Merchants road basket range - South Australia 5138
Höhe über N.N. 550 Meter	Ausbau Barriques	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss Schraubverschluss	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.