

2019 BROOM RIDGE

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



Der Jahrgang ist ein besonderes Jahr für Suzann und Chris, bzw. ihre kleine Familie. Im August 2019 konnten sie die Nuwedam Farm am Paardeberg übernehmen. Es sind die gleichen Reben, wie die des Chenin Blanc "Fire by Night", die das Alheit-Team seit 2011 bewirtschaftet. Die drei Parzellen vom Joubertskloof aus denen er stammt, wurden zwischen 1974 und 1980 gepflanzt. Sie gehörten Christa von der Sektkellerei La Chevalerie, die einen der besten Cap Classique (Schaumwein nach der klassischen Methode) abfüllt. Die Trauben werden von Hand gelesen und mit Stielgerüst gepresst. Für die Gärung und die anschließende Reifung wird der Most in Bentoneier und gebrauchte Holzfässer gelegt. Danach darf der Wein für ca. 12 Monate auf der Hefe liegen. Das Besondere am Paardeberg und seinen Weinen ist seine Klarheit und Opulenz, ohne dabei schwerfällig zu wirken. Pfirsich, Mandarine, Quittengelee, getrocknete Kräuter, florale Noten, sehr pur mit einer festen Mineralität. Sehr reintonig mit einem schönen Schmelz und fein abgestimmter Säure, das Holz ist kaum spürbar, aber läuft im Hintergrund. Ein unglaublich elegantes Chenin-Geschoss und im Jahr 2019 ein Meilenstein für die Alheits.

Rebsorte Chenin Blanc	Region Hemel-En-Aarde-Ridge	Restzucker 1,1 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 8-10°	Internationale Bewertungen
Klima kontinentales Gebirgsklima, Mediterran mit atlantischem Einfluss	Appellation Wine of Origin Swartland	Säure 6,2 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 5 bis 10
Boden Granit	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 13%	Empfohlenes Glas Burgunderglas	Abgefüllt durch Alheit Vinery - 7200 Hermanus, Walker Bay - South Africa
Höhe über N.N. 330 - 550 Meter	Ausbau ca. 12 Monate im gebrauchten Fuderfass & 6 Monate auf der Feinhefe im Stahltank	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss DIAM	Importiert durch Wein am Limit, 20251 Hamburg



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 und hoch rangegangen. Sie müssen sich künftig fragen, welche Punktzahl noch vergeben werden kann. Suzaan und Chris haben sich auf den Chenin Blanc aus alten Buschweinen und hochgelegenen Weingärten konzentriert. Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.