

# SYRAH „HOFFMANN DALLWITZ“

SAMI ODI - BAROSSA VALLEY, AUSTRALIEN

SAMI-ODI



Dieser Wein ist das Kernstück von Fraser McKinnley's Arbeit. Aus uralten Syrah-Reben gepflanzt zwischen 1888 – 1912. Ausgebaut in 23 gebrauchten, burgundischen „Pièces“ a 228 Liter für 1,5 Jahre. Viele Zahlen für einen köstlich-königlichen Wein aus Minierträgen von im Schnitt 35 Hl pro Hektar. Ohne Filterung, Schönung oder dem Entzug des natürlichen CO2 und Sauerstoffs (Sparging), nur mit natürlicher Schwerkraft, d.h. ohne pumpen ausgebaut. 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 (Ganztraubenvergärung) und ein saftiger, mundwässernder, lang anhaltender Geschmack. Ein Blockbuster, aber einer mit Definition und Muskeln. Warten lohnt sich, für den, der es kann und die Geduld hat. Sonst einen Tag karraferen. 6341 Flaschen

<b>ANBAUGEBIET</b> Barossa Valley	<b>CHARAKTER</b> Fruchtig, floral, elegant	<b>IMPORTIERT DURCH</b> Wein am Limit, 20251 Hamburg	<b>LAGERFÄHIGKEIT</b> 10- 15 Jahre
<b>APPELLATION</b> Wine of Australia	<b>HÖHE ÜBER NN</b> 280 - 450 Meter	<b>ABGEFÜLLT DURCH</b> Sami Odi - 5 Yalumba TCE - Angaston	<b>EMPFOHLENES TRINKGLAS</b> Bordeaux- oder Universalglas
<b>KLIMA</b> Mediterranes, trockens Klima	<b>ZERTIFIZIERUNG</b> Ohne Zertifikat	<b>FERMENTATION</b> Ganze Traubendolden mit natürlichen Hefen im geschlossenen Edelstahlfermenter vergoren	<b>KARAFFIEREN</b> Ja
<b>BODEN</b> Roter Ton über Kalkstein	<b>REBSORTE</b> 100% Syrah	<b>AUSBAU</b> Etwa 18 monatiger Ausbau in gebrauchten franz. Pièce Fässern. Ohne Schönung, ohne Filtration und mit minimaler Schwefelung abgefüllt.	<b>EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR</b> 16- 18°C



Auf weniger als drei Hektar arbeitet der Neuseeländer, Wahl-Australier und ehemalige Architekturstudent Fraser McKinnley im Barossa Valley. Doch die Reben seines Projekts namens SAMI ODI stehen nicht irgendwo, sondern im Herzen der Sub-region Ebenezer, und zwar im berühmten Hoffmann-Dallwitz-Vineyard. Dessen älteste Rebstöcke stammen aus dem Jahr 1921. Fraser McKinnley hat bei keinen Geringeren als Torbreck in Australien und bei den Turley Wine Cellars in Kalifornien sein Handwerk gelernt. Doch der Weinmacher wollte auf Dauer anders arbeiten – kleiner, kreativer, besonnener und mit mehr Feingefühl. Auf [www.weinamlimit.de](http://www.weinamlimit.de) weiterlesen.