

2021 The Green Room - Grenache

OCHOTA BARRELS - MCLAREN VALE, AUSTRALIEN



Als "Green Room" wird der Aufenthaltsraum eines Künstlers bezeichnet, bevor er auf die Bühne geht. Die grüne Farbe soll sich beruhigend auf das Unterbewusstsein auswirken. Bei Ochota ist es ein entspannter, eleganter Grenache. Von der Textur wie ein Pinot, seidenweich und fein strukturiert. Aber mit einer tiefen, saftigen Fruchtfülle, die so typisch ist für den "Pinot des Südens". Die Trauben stammen von einem 1946 auf 550 Meter Höhe im McLaren Vale gepflanzten Weinberg. Die Reben dieser unbewässerten, organisch bewirtschafteten Parzelle stehen auf einer dünnen Auflage aus rotem Ton über verwittertem Schiefer und Kalkfelsen. In zwei Durchgängen gelesen. Nach einer kurzen, Maischestandzeit ohne Vergärung (cold soak) folgte eine Spontangärung mit 65% unentrappten Trauben. Ein Teil der Beeren und des Mostes durchlief die sogenannte Maceration Carbonique, die dem Wein eine saftige Lebhaftigkeit verleiht. Der andere durchlief eine Maischegärung für ca. 3 Wochen. Kurze Reifung in gebrauchten Barriques, keine Schönung oder Filtration und minimale Schwefelung vor der Abfüllung. Dieser fleischig-delicate Stoff kommt mit feinen Tönen wie Sauerkische, Zwetschge, getrockneten Kräutern der Provence, exotischer Pfeffermischung und einem mittelgewichtigen, seidenweichen Geschmack daher. Energiegeladen und vibrierend mit knapp 12% Alc.! Mehr davon bitte! Und dazu Spare Ribs aus dem Smoker mit BBQ Soße und Granatapfelkernen. Life is good!

Rebsorte Grenache	Region McLaren Vale	Restzucker < 1 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 16-18°	Internationale Bewertungen
Klima mediterran, trocken mit ozeanischem Einfluss	Appellation Wine of Australia	Säure 5,4 g/l	Dekantieren / Karaffieren Nein	Lagerfähigkeit 2 bis 5 Jahre
Boden Roter Ton, Skelettartiger Fels, verwitterter Schiefer	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 12%	Empfohlenes Glas Burgunderglas	Abgefüllt durch Ochota Barrels - Merchants road basket range - South Australia 5138
Höhe über N.N. 550 Meter	Ausbau 2 Monate in gebrauchten 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.