

2021 Texture like Sun - Sector Red

OCHOTA BARRELS - ADELAIDE HILLS, AUSTRALIEN



Typisch Ochota ist hier nichts Typisches oder gar klassisches an diesem Wein. Die ungewöhnliche Cuvée besteht aus Grenache (38%), Gewürztraminer (26,5%), Gamay (17,9%), Pinot Noir (9,5%), Pinot Meunier (4,1%), Syrah (3,5%). Ziel war es, aus sechs verschiedenen Fässern einen Wein zu kreieren, der einfach köstlich ist. Und das ist Amber so was von gelungen. Die Trauben wurden, mit Ausnahme des Gewürztraminers, nicht entrappt. Kaltmazeration, vorsichtig mit den Händen eingemaischt, Spontangärung, unfiltriert und ungeschönt, mit minimaler Schwefelung abgefüllt. Ein krasser Stoff. Ein Duft im Glas, wie auf einem Gewürzbasar, irgendwo brät jemand Fleisch, in der einen Hand frisch gepresster Granatapfelsaft, in der anderen ein mit dunkelroter Marmelade gefüllter Krapfen. Am Gaumen kommen diese ultrafeinen Tannine, Zwetschgen, Zedernholz und Schwarze Johannisbeere. Stoffig, fleischig und zugleich strahlend hell. Es gibt keine Schublade, in die dieser Wein reinpasst. Ständen hier "The Stranglers" und ihre "Golden Brown" oder diese großartige unterbewertete Band aus Melbourne Pate? Auf alle Fälle schmeckt der Stoff so.

Rebsorte Gamay Noir, Gewürztraminer, Grenache, Pinot Meunier, Pinot Noir, Syrah	Region Adelaide Hills	Restzucker < 1 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 9-12°	Internationale Bewertungen
Klima mediterran, trocken mit ozeanischem Einfluss	Appellation Wine of Australia	Säure 5,6 g/l	Dekantieren / Karaffieren Nein	Lagerfähigkeit 2 bis 5 Jahre
Boden Kalk	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 12%	Empfohlenes Glas Universalglass	Abgefüllt durch Ochota Barrels - Merchants road basket range - South Australia 5138
Höhe über N.N. Verschiedene Lagen	Ausbau gebrauchte franz. 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.