

2017 CARTOLOGY

ALHEIT VINEYARDS - HEMEL-EN-AARDE, SÜDAFRIKA



Der Cartology ist die Konsequenz harter Arbeit und genauer Beobachtung. Chris und Suzaan suchen alte, unbewässerte Weinberge, deren Früchte sie natürlich vergären und ausbauen. Der Cartology wird erstmalig aus sieben alten Chenin Blanc-Weingärten und einer sehr alten Semillonlage aus dem Franschoek geblendet. Sorten, die seit Jahrhunderten eine Tradition am Kap haben. Ein Wein mit einer großartigen, natürlichen Konzentration. Richtig salzig und mineralisch im Geschmack. Tief und weit, schlank und elegant, eine geniale Komposition. In diesem Jahrgang ist er besonders gut gelungen laut Chris und Suzaan, was sicherlich kein Vermarktungstrick ist.

Region Hemel-En-Aarde-Ridge	Appellation Wine of Origin Western Cape	Klima kontinentales Gebirgsklima, Mediterran mit atlantischem Einfluss	Dekantieren / Karaffieren Ja	Empfohlene Trinktemperatur 8-10°
Empfohlenes Glas Burgunderglas	Boden Granit, Sandstein, Schiefer, Tonschiefer	Höhe über N.N. 60 - 740 Meter	Anbau naturnah und nachhaltig	Lagerfähigkeit 5 bis 15
Rebsorte Chenin Blanc, Sémillon Blanc	Ausbau 12 Monate auf der Hefe im Foudre, Zementei und gebrauchten Barriques	Alkoholgehalt 13,5%	Internationale Bewertungen	Restzucker



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.