

2022 Botanicals of the Basket Range

OCHOTA BARRELS - ADELAIDE HILLS, AUSTRALIEN



Auch dieses Jahr hat Amber mit ihren Kindern fleißig Kräuter auf dem Weingut gesammelt. Salbei, wilder Fenchel, Wermut, Holunderblüte, Zitronenmelisse, Minze, Thymian, Lavendel, Rosmarin, Zitronenverbene, Rosenblätter, Ringelblumen und noch einige Kräuter mehr kommen in einen großen Teebeutel und dürfen in der Maische vom Pinot Noir und Pinot Meunier ziehen. Danach reift der fantastische Stoff in zwei gebrauchten Barriques. Es ist Ambers Leidenschaft für heimische Früchte und Kräuter, die dieses Getränk so einzigartig, mutig und völlig unprätentiös macht. Im Grunde ist es Ochota Barrels abgefüllt in Flaschen, denn es ist mehr als nur ein Wein, Botanicals of the Basket Range ist eine Erfahrung.

Rebsorte Pinot Meunier, Pinot Noir	Region Adelaide Hills	Restzucker < 2 g/l	Empfohlene Trinktemperatur on ice	Internationale Bewertungen
Klima mediterran, trocken mit ozeanischem Einfluss	Appellation Wine of Australia	Säure 5,5 g/l	Dekantieren / Karaffieren Nein	Lagerfähigkeit 2 bis 5 Jahre
Boden Roter Ton	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 12%	Empfohlenes Glas Nosingglas, Tumbler	Abgefüllt durch Ochota Barrels - Merchants road basket range - South Australia 5138
Höhe über N.N. 500 Meter	Ausbau Barriques	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss Naturkork	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.