WEIN AM LIMIT
MIT HENDRIK THOMA

2021 Cabernet Franc - Stellenbosch

DAMASCENE VINEYARDS - STELLENBOSCH, SüDAFRIKA

DAMASCENE

An den kühleren Osthängen der Bettelary Hills wurden 2004 Cabernet Franc Reben gesetzt. Auf dem zersetzten Granit produzieren die Stöcke nur sehr kleine, dafür unglaublich konzentrierte und reife Trauben. Diese wurden erst am 6. März 2021 von Hand gelesen, entrappt und via Schwerkraft in ein Betongebinde gefüllt, wo die Beeren drei Tage lang kalt mazerierten, bevor die Gärung einsetzte. Die Maische wurde dreimal täglich umgepumpt, um eine möglichst große Farb- und Inhaltsstoffextraktion zu erreichen. Der spontane BSA fand während der 11-monatigen Reifung in 1000 Liter Fudern aus französischer Eiche statt. Zedernholz, etwas Zimt und süße Tabak- und Heunoten strömen aus dem Glas. Am Gaumen findet sich ein ganzer Korb dunkler Beeren, eine feine Mineralität, etwas Fenchel- und Tomatennoten. Ein saftiger und opulenter Stoff, ohne dabei schwerfällig zu wirken. 1910 Flaschen

Rebsorte Cabernet Franc	**Region** Stellenbosch	**Restzucker** 1,5 g/l	**Empfohlene Trinktemperatur** 16-18°	**Internationale Bewertungen**
Klima Mediterran mit atlantischem Einfluss	**Appellation** Wine of Origin Stellenbosch	**Säure** 5,3 g/l	**Dekantieren / Karaffieren** Ja	**Lagerfähigkeit** 5 bis 10 Jahre
Boden Schiefer	**Anbau** naturnah und nachhaltig	**Alkoholgehalt** 13,5%	**Empfohlenes Glas** Bordeauxglas	**Abgefüllt durch** Habibi Farm, Valley Road, Elgin, 7180, South Africa
Höhe uber N.N. 225 Meter	**Ausbau** 11 Monate im 1000 Liter Fuder	**Zusatzstoffe** Enthält Sulfite	**Verschluss** Naturkork	**Importiert durch** Wein am Limit, 20251 Hamburg

Wir erhielten „a call from the past". Am Telefon war Jean Smit, den wir als langjährigen Kellermeister von Rustenberg und Boekenhoutskloof kennengelernt hatten. Auf diesen renommierten Weingütern hat er, neben vielen Stationen auf der ganzen Welt, die Top Ranges gekeltert. Das Leben hat ihm eine neue Aufgabe geschenkt und was für eine. Damascene Vineyards. Unsere Neugier war geweckt und die Proben landeten ein paar Tage später auf unserem Verkostungstisch. Brillant und rasiermesserscharf wie eine Schwertklinge aus Damaszenerstahl, so schmecken diese Stoffe. Da hat Jean uns nicht zu viel versprochen. Jeder Wein ist eine Hommage an den Platz, an dem er wächst.

Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.