

# 2022 Fire by Night

ALHEIT VINEYARDS - HEMEL-EN-AARDE-RIDGE, SÜDAFRIKA



Der reinsortige Chenin Blanc stammt von dem eigenen Anwesen namens Nuwedam hoch auf dem Paardeberg, der in den Köpfen von Chris und Suzaan einen ganz eigenen, mythischen Platz einnimmt. Ein Ort, der sowohl für den Beginn der Qualitätsrevolution am Kap, als auch die Heimat so einiger Weinhelden des Landes gilt. Ein langgehegter Wunsch der Alheits war es, einen Wein am Paardeberg zu keltern. Irgendwie fehlte es aber an der entsprechenden Courage und Zuversicht, obwohl sie seit 2011 Reben in diesem renommierten Terroir (Eben Sadie, Mullineux, A.A. Badenhorst) bewirtschaften. Der Name Fire by Night hat für die Alheits eine ganz persönliche Bedeutung und impliziert Führung und doppelte Ehrfurcht, sowohl vor dem Ort selbst als auch vor dem, der ihn geschaffen hat. Das Besondere am Paardeberg und seinen Weinen ist Klarheit und Opulenz, ohne dabei schwerfällig zu wirken. Die Trauben werden von Hand gelesen und ganz gepresst. Nach einmonatiger Spontangärung in Zementeiern und gebrauchten Holzfässern, lagert der Wein für 12 Monate auf der Vollhefe. Daraufhin weitere 6 Monate auf der Feinhefe. In seiner jugendlichen Phase erinnern die Aromen an Limetten und Fynbos. Leicht salzig und schön kernig. Nach einiger Zeit in der Karaffe öffnet sich die Büchse der Aromen und zieht einen in den Bann. Ein unglaublich elegantes Teil! Nur 6000 Flaschen wurden gefüllt.

<b>Rebsorte</b> Chenin Blanc	<b>Region</b> Hemel-En-Aarde-Ridge	<b>Restzucker</b> 1,8 g/l	<b>Empfohlene Trinktemperatur</b> 8-10°	<b>Internationale Bewertungen</b> 97 P. Tim Atkin
<b>Klima</b> kontinentales Gebirgsklima, Mediterran mit atlantischem Einfluss	<b>Appellation</b> Wine of Origin Paardeberg	<b>Säure</b> 6,07 g/l	<b>Dekantieren / Karaffieren</b> Ja	<b>Lagerfähigkeit</b> 10 bis 15 Jahre
<b>Boden</b> Granit, Kalkstein	<b>Anbau</b> naturnah und nachhaltig	<b>Alkoholgehalt</b> 12,5%	<b>Empfohlenes Glas</b> Burgunderglas	<b>Abgefüllt durch</b> Alheit Vinery - 7200 Hermanus, Walker Bay - South Africa
<b>Höhe über N.N.</b> 300 - 350 Meter	<b>Ausbau</b> 18 Monate im gebrauchten Barriques und im Edeltank	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite	<b>Verschluss</b> DIAM	<b>Importiert durch</b> Wein am Limit GmbH, 22529 Hamburg



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](http://www.weinamlimit.de) weiterlesen.