

2022 Hemelrand Vine Garden

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



Der Hemelrand Vine Garden ist ein einzigartiger Weinberg, der einen einzigartigen Wein produziert. Die Idee ist, den Wein so abzufüllen, wie der Weinberg ihn produziert, und so einen gemischten Satz zu schaffen, der sich jedes Jahr je nach den Bedingungen des Jahrgangs ändert. Kühl und windig ist es in der Hemel & Aarde Ridge Region, hoch oben auf 360 Meter Höhe. Chardonnay, Roussanne, Verdelho, Chenin Blanc, Muscat Blanc à petits grains - ein spannender gemischter Satz und zugleich eine Hommage an diese alte Tradition am Kap. Der Anteil aller Rebsorten variiert von Jahr zu Jahr. Früh am Morgen werden die Trauben zusammen gelesen und gekeltert. Zweimonatige Spontangärung in verschiedenen großen Holzfässern und daraufhin 12 Monate Hefelager. Bis der Wein gefüllt wird, verbringt der Wein noch weitere 6 Monate im Edeltahl. Die Nase ist intensiv und exotisch, geprägt von Zitronenzeste, Quitte und einem Hauch weißer Blüten. Er ist überragend präsent am Gaumen mit seinen kräftigen Aromen, welche von einer messerscharfen Säure durchschnitten werden. Da steckt ordentlich Zunder in der Flasche. Der Wein ist konstant bemerkenswert und gewinnt mit zunehmender Reife der Reben immer mehr an Statur.

Rebsorte Chardonnay, Chenin Blanc, Muscat Blanc, Roussanne, Verdelho	Region Hemel-En-Aarde-Ridge	Restzucker 2,7 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 9-12°	Internationale Bewertungen 93 P. Tim Atkin
Klima atlantischer Einfluss, Mediterranes Gebirgsklima	Appellation Wine of Origin Hemel & Aarde Ridge	Säure 5,85 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 5 bis 10 Jahre
Boden kieseliger Ton, Sandstein	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 14%	Empfohlenes Glas Burgunderglas	Abgefüllt durch Alheit Vinery - 7200 Hermanus, Walker Bay - South Africa
Höhe über N.N. 360 Meter	Ausbau 18 Monate im gebrauchten Holzfass und im Edeltahltank	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss DIAM	Importiert durch 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 weiterlesen.