

2020 Sept Merweh Skin Contact

SEPT - NEHLA, LIBANON



Die Beeren, dieser alten autochthonen Sorte, stammen aus verschiedenen kleinen Parzellen rund um Nehla auf 900 Meter. Viele alteingesessene Familien haben noch ein paar alte Reben im Garten und geben ihre Früchte nach geschickten Verhandlungen an Maher ab. Manche schlingen sich wie Lianen an Bäumen oder Häusern empor und werden wie in Urzeiten geerntet. Im Schnitt sind die Reben 120 Jahre alt und haben die Reblaus nie in dem massiven Kalkfelsboden gesehen. Diese Sorte war fast ausgestorben und hat als Esstrabe gedient oder wurde zu Raki, dem berühmten Anis-Fenchelsamen Schnaps destilliert. Heute erfährt die Merweh wieder mehr Beachtung. Die kleinen Beeren haben dicke Schalen und der Aufwand etwas Wein aus ihnen zu gewinnen ist langwierig und anstrengend. Der Lohn dafür einzigartig und faszinierend. Nach 7-monatiger Vergärung und Reife auf den Beerenschalen ist daraus ein krasses, sehr pures Weinerlebnis entstanden. Grapefruit, Quitte, Zitrusabrieb, Rosenwasser und Honig in der Nase. Am Gaumen fest, herb und würzig mit eindringlicher knochentrockener Mineralität. Ganz stark zu salzigen Fischgerichten, wie Loup de Mer unter der Salzkruste mit Fenchel, gegrilltem Huhn oder orientalischem Taboulé. Wahrscheinlich ist diese kleine Partie der erste und einzige "Skin Contact" oder "Orange" im Libanon. Das, obwohl diese Methode einst eine lange Tradition in der 5000-7000 Jahre alten libanesischen Weingeschichte hatte. Grund genug für Maher dieses Premierenwerk abzufüllen.

| | | | | |
|---|---|--|--|---|
| Rebsorte Merweh | Region Nehla | Restzucker 3,2 g/l | Empfohlene Trinktemperatur 9-12° | Internationale Bewertungen |
| Klima Gebirgsklima mit mediterranean Einfluss | Appellation Wine of Lebanon | Säure 4,6 g/l | Dekantieren / Karaffieren Nein | Lagerfähigkeit 5 bis 10 Jahre |
| Boden Weiße Tonerde | Anbau naturnah und nachhaltig | Alkoholgehalt 12,5% | Empfohlenes Glas Bordeauxglas, Universalglas | Abgefüllt durch Sept Winery, 6R86+34 Nahleh, Libanon |
| Höhe über N.N. 900 Meter | Ausbau 7 Monate im Edelstahlgebinde auf den Schalen | Zusatzstoffe Enthält Sulfite | Verschluss Naturkork | Importiert durch Wein am Limit, 20251 Hamburg |



Im Jahr 2011 hat der vom Pariser Finanzmarkt desillusionierte Berater Maher Harb auf dem von seinem Vater (dieser starb im Bürgerkrieg 1975-1990) geerbten Land in den Bergen von Batroun, ca. 1000 Meter über dem Mittelmeer, ein Weingut gegründet. Es war der Weg zurück zu seinen Wurzeln und 2016 war der erste Jahrgang. In dem Ort Nehla, der nur über kurvenreiche mäandernde Strecken zu erreichen ist, arbeitet er als derzeit einzig bekannter Winzer des Landes nach biologischen und biodynamischen Grundsätzen. Viele Kenner der dortigen Weinszene attestieren ihm ein großes Talent, extrem viel Leidenschaft für seine Herkunft und eine glorreiche Zukunft.

Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.