

2018 HEMELRAND VINE GARDEN

ALHEIT VINEYARDS - HEMEL-EN-AARDE, SÜDAFRIKA



Eine Blend aus Roussane, etwas Chenin Blanc, Chardonnay, einer kleinen Menge Verdelho und etwas Muscat Blanc. Eine eindrucksvolle Nase mit Noten von gerösteten Nüssen, reifen Äpfeln, Steinobst und Blüten. Ein kraftvoller, cremiger Wein mit einer angenehm balancierenden natürlichen Säure. Die Grundidee dieses gemischten Satzes ist es, eine alte Kaptradition wieder aufleben zu lassen. Sicherlich mit Sorten, die der heutigen Zeit angepasst sind und an einem ungewöhnlich hohen Platz von 360 Meter über dem Meer.

Region Hemel-En-Aarde-Ridge	Appellation Wine of Origin Western Cape	Klima atlantischer Einfluss, Mediterranes Gebirgsklima	Dekantieren / Karaffieren Ja	Empfohlene Trinktemperatur 9-12°
Empfohlenes Glas Burgunderglas	Boden Kiese, Sandstein, Ton	Höhe über N.N. 360 Meter	Anbau naturnah und nachhaltig	Lagerfähigkeit 5 bis 10
Rebsorte Chardonnay, Chenin Blanc, Muscat Blanc, Roussanne, Verdelho	Ausbau Im gebrauchten Holzfass und im Edeltank	Alkoholgehalt 13,5%	Internationale Bewertungen	Restzucker



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.