

# 2020 Syrah - Cederberg

## DAMASCENE VINEYARDS - CEDERBERG, SÜDAFRIKA

DAMASCENE



Die hoch gelegenen Weine vom Cederberg sind etwas Besonderes im südafrikanischen Kontext. Hier schneit es im Winter teilweise heftig und auf 1000 Meter über dem Meer regieren ganz eigene klimatische Verhältnisse. Dieser entlegene Weinberg liegt völlig abgelegen in einer urzeitlichen und nahezu unberührten Steinlandschaft auf dem Cederberg Plateau. Die Tages- und Nachtunterschiede, das ziemlich zurückgenommene "Winemaking" sowie die sehr vorsichtige Mazeration, partiell mit Stielen und Stängeln, prägen diesen Wein. Sehr intensives Lilarot. Eine sehr pikante hohe Säure (nicht sauer) fördert den rotfruchtigen, würzigen Charakter. Ein echtes Damaszenerschwert oder ein echter Wein am Limit. Die warmen Kräuternoten lassen einen richtig schwelgen und die saftige Frische überwindet jeden Schluckwiderstand. Der Stoff fließt. Spontangärung und Reifung in 1000l Fuderfässern. Ungeschönt wurden 3300 Flaschen abgefüllt. Ein Meisterwerk.

<b>Rebsorte</b> Syrah	<b>Region</b> Cederberg	<b>Restzucker</b> 2,5 g/l	<b>Empfohlene Trinktemperatur</b> 16-18°	<b>Internationale Bewertungen</b>
<b>Klima</b> kontinentales Gebirgsklima	<b>Appellation</b> Wine of Origin Cederberg	<b>Säure</b> 5,3 g/l	<b>Dekantieren / Karaffieren</b> Ja	<b>Lagerfähigkeit</b> 5 bis 10 Jahre
<b>Boden</b> Ferricrete, Sandstein	<b>Anbau</b> naturnah und nachhaltig	<b>Alkoholgehalt</b> 13,5%	<b>Empfohlenes Glas</b> Bordeauxglas	<b>Abgefüllt durch</b> Habibi Farm, Valley Road, Elgin, 7180, South Africa
<b>Höhe über N.N.</b> 940 Meter	<b>Ausbau</b> 11 Monate in gebrauchten 1000l Fudern	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite	<b>Verschluss</b> Naturkork	<b>Importiert durch</b> 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](http://www.weinamlimit.de) weiterlesen.