

2022 Fugazi - Grenache

OCHOTA BARRELS - MCLAREN VALE, AUSTRALIEN



Die Weine vom verstorbenen Taras und seiner Frau Amber haben immer etwas Rebellisches an sich und stellen den Status Quo ständig in Frage. Amber kombiniert in ihren Weinen handwerkliches Geschick mit akribischer Liebe zum Detail und verfolgt dabei stets den Ansatz "weniger ist mehr". Fugazi Grenache war seiner Zeit immer etwas voraus und gab den eleganten, reinfruchtigen Grenache-Ton in Australien an. Den Namen erhielt der Wein aus einer Laune heraus, denn auf dem Weg zum Weingut, welches auf einer Anhöhe zwischen Onkaparinga River Gorge und Blewitt Springs im McLaren Vale liegt, dröhnten die Klänge der Post-Hardcore-Punk-Band Fugazi aus dem Autoradio. Die Trauben wurden Anfang März von Hand gelesen und durften für eine Nacht kalt mazerieren. Am Folgetag wurde die Maische aus 50% ganzen Trauben und 50% von Hand entrapptem Lesegut in die Sonne gestellt, damit die Spontangärung schnell einsetzen kann. Nach 30 Tagen auf der Schale und sechs Monaten in gebrauchten Barriques, wurde der Fugazi unfiltriert und ungeschönt abgefüllt. Wilde Kräuter, Fenchelsaat, Himbeeren, Veilchen und Piment. Am Gaumen, Kirsche und Khaki, satt und seidig, mit feinkörnigen Gerbstoffen, etwas Grip. Wer unbedingt muss, lässt ihn zwei Jahre reifen, alle anderen genießen und schwelgen. Ein den großen eleganten Rhôneklassikern gewidmeter Wein, aber mit Punkrockvibes.

Rebsorte Grenache	Region McLaren Vale	Restzucker < 1 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 16-18°	Internationale Bewertungen
Klima mediterran, trocken mit ozeanischem Einfluss	Appellation Wine of Australia	Säure 5,7 g/l	Dekantieren / Karaffieren Nein	Lagerfähigkeit 2 bis 5 Jahre
Boden eisenreiches Gestein, kieselhaltiger roter Ton	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 13,5%	Empfohlenes Glas Burgunderglas	Abgefüllt durch Ochota Barrels - Merchants road basket range - South Australia 5138
Höhe über N.N. 100 Meter	Ausbau Barriques	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss Schraubverschluss	Importiert durch Wein am Limit, 20251 Hamburg



Australien ist bis heute ein weitgehend blinder Fleck in der deutschen Weinlandschaft. Deshalb dürfte bisher auch kaum jemand von Taras und Amber Ochota und ihrem Projekt Ochota Barrels gehört haben. Dabei haben sie das schon 2008 gestartet, und seitdem entstehen aus den kühlen Lagen der Adelaide Hills, aber auch aus den McLaren Vales und dem Barossa Valley sehr elegante, feine Weine, die mit sehr wenig Intervention auskommen. Der Holzeinsatz ist moderat, die Extraktion sehr zurückhaltend, Schwefel sehen die Weine kaum, filtriert oder gar geschönt wird auch nicht.

Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.