

# GRENACHE „FUGAZI“

OCHOTA BARRELS - ADELAIDE HILLS, AUSTRALIEN



Die unbewässerte, steinige Lage (Kiesel und Ironstone-Sedimente) wurde 1947 in der Nähe von Blewit Springs angelegt. Sie befindet sich auf etwa 100 Meter über Meereshöhe und produziert extrem kleine Beeren. 80% der Dolden wurden nicht entbeert und fast drei Monate bleibt der Wein auf den Stielen und Stengeln, bevor er mit einer schonenden Korbpresse gekeltert wird. Dann wandert er direkt sechs Monate in gebrauchte Barriques zur Reifung. Wie alle Weine von Ochota Barrels gibt es auch bei diesem Gewächs einen Bezug zur Musik, hier zu einer Washington DC Punkband, die gerade in dem Moment im Autoradio spielte, als Taras und Amber den alten Weingarten entdeckten. Dieser Wein ist sicher wild und dennoch extrem zivilisiert. Kein Blockbuster, sondern ein feiner Vertreter dieser empfindlichen Sorte. Erdbeermarmelade, wilde !!! Beerenfrüchte, Rose, asiatische Gewürze und ein rauchig-kräuteriges Bukett. Am Gaumen satt und seidig, lang anhaltend. Wer warten kann, der sollte ihn reifen lassen und den Punkrock später aus der Flasche lassen.

<b>ANBAUGEBIET</b> McLaren Vale	<b>CHARAKTER</b> Fruchtig, frisch, würzig	<b>IMPORTIERT DURCH</b> Wein am Limit, 20251 Hamburg	<b>LAGERFÄHIGKEIT</b> 5- 10 Jahre
<b>APPELLATION</b> Wine of Australia	<b>HÖHE ÜBER NN</b> 100 Meter	<b>ABGEFÜLLT DURCH</b> Ochota Barrels - Merchants road basket range - South Australia 5138	<b>EMPFOHLENES TRINGKLAS</b> Burgunderglas
<b>KLIMA</b> Mediterran, trocken mit ozeanischem Einfluss	<b>ZERTIFIZIERUNG</b> Ohne Zertifikat	<b>FERMENTATION</b> 6- 80 Tage Maischekontakt mit 80% der Rappen; spontan mit wilden Hefen vergoren.	<b>KARAFFIEREN</b> Nein
<b>BODEN</b> Eisenhaltiges Gestein, Kieselsteine und roter Lehm	<b>REBSORTE</b> 100% Grenache	<b>AUSBAU</b> 6 Monate in gebrauchten franz. Barriques. Ungeschönt, unfiltriert und mit minimaler Schwefelzugabe abgefüllt.	<b>EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR</b> 16- 18°C



Bisher hat wohl kaum jemand von Taras und Amber Ochota's Projekt Ochota Barrels gehört. Dabei haben sie das schon 2008 gestartet, und seitdem entstehen aus den kühlen Lagen der Adelaide Hills, aber auch aus den Mc Laren 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. Mittlerweile ist ein Portfolio von 17 Weinen erreicht, die zeigen, dass Taras ein Meister darin ist, besondere Weinberge zu finden, um erstaunliche Weine aus deren Trauben zu vinifizieren. Auf [www.weinamlimit.de](http://www.weinamlimit.de) weiterlesen.