

# 2022 NOM Pinot Noir

## SAURWEIN - ELANDSKLOOF, SÜDAFRIKA



Auf hoch gelegenen 700 Metern wachsen die Pinot Noir Reben im Elandskloof Tal, genauer gesagt in der Lage Kaaimansgat. 2022 war ein hervorragender Jahrgang mit guten Bedingungen für Pinot. Intensiv und kraftvoll, aber dennoch anmutig und fein, mit seidigen Tanninen und einer glasklaren Säure. Wie schwerelos schwebt er über die Zunge. Jessica erinnert der Jahrgang an einen Ausritt mit ihrem Pferd namens Fiver. Mit Wind in den Haaren, kraftvoll und gedankenverloren reitet Jessica mit ihm durch ihre zukünftigen Weinberge. Von Hand gelesen mazerieren die Beeren bei wenig Temperatur, bevor sie ihre Spontangärung im Barrique starten. Jessica und ihr Team begleiten die Weine dabei, ohne dabei zu viel einzugreifen. Es erinnert an eine Mischung aus roten und dunklen Beeren, Hagebutte, Kakao und der für den Weinberg so typischen Note von Orangenschale. Alles am richtigen Platz; das Holz stört und nervt nicht, sondern unterstreicht die fleischig-beerenfruchtige Nase. Auf alle Fälle kommt dieser Pinot mit dem Druck der südlichen Hemisphäre daher, wirkt aber nicht gewollt oder machtvoll. Eher ein mineralisch kühler Vertreter, mit würzig-erdigem, mittelkräftigem Geschmack. Dazu diese köstlich feinen Gerbstoffe und eine brillante Säure. Sehr gefühlvoll inszeniert und aufeinander abgestimmt.

<b>Rebsorte</b> Pinot Noir	<b>Region</b> Elandskloof	<b>Restzucker</b> 1 g/l	<b>Empfohlene Trinktemperatur</b> 15-17°	<b>Internationale Bewertungen</b>
<b>Klima</b> Kontinental warm mit atlantischen Einflüssen	<b>Appellation</b> Wine of Origin Hemel & Aarde	<b>Säure</b> 5,3 g/l	<b>Dekantieren / Karaffieren</b> Ja	<b>Lagerfähigkeit</b> 5 bis 10 Jahre
<b>Boden</b> Bokkeveld Gestein, Granit, Sandstein, Schiefer	<b>Anbau</b> Integrated Production of Wine (IPW), naturnah und nachhaltig	<b>Alkoholgehalt</b> 14%	<b>Empfohlenes Glas</b> Universalglass	<b>Abgefüllt durch</b> Saurwine (Pty) Ltd - 7130 Croydon
<b>Höhe über N.N.</b> 700 Meter	<b>Ausbau</b> im Barrique	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite, vegan	<b>Verschluss</b> DIAM	<b>Importiert durch</b> Wein am Limit, 20251 Hamburg



Ausgebildet an der Universität von Stellenbosch als Önologin, hat sie sich viele Jahre im Keller von Kleinood-Tamboerskloof während der Lese die Hände abgeschubbert. Bei Bouchard Finlayson konnte sie einiges an Erfahrung im Marketing und im Verkauf sammeln. Ihre Weine schmecken wenig önologisch, sondern diese Lady hat ihren Stil gefunden. Schon früh war sie durch die Mitbringsel ihrer südafrikanischen Mutter vom Weinbazillus befallen. Damit fing die Reise in die Welt der Weine an. Ein wichtiger Wegbegleiter und Mentor wurde der geschätzte Peter Allan Finlayson von Crystallum. Er verschaffte Ihr Zugang zu einer Parzelle im hochgelegenen Kaaimansgat für ihren Pinot Noir Nom.

Auf [www.weinamlimit.de](http://www.weinamlimit.de) weiterlesen.