

2022 The Green Room - Grenache

OCHOTA BARRELS - MCLAREN VALE, AUSTRALIEN



In zwei Durchläufen, Anfang und Mitte Februar, wurden die Grenache-Trauben von Hand gelesen. 65% whole bunch aka ganze Trauben kommen mit in die Maische und durchlaufen partiell eine Maceration Carbonique. Spontan auf der Schale vergoren, täglich von Hand untergestoßen, für fünf Monate in gebrauchten Barriques gereift und abgefüllt. Thats it! Grip und eine feine Säure bilden die Rhythmusgruppe und sorgen für ordentlich Drive. Etwas heller als der letzte Jahrgang, da die Zeit des Schalenkontakts etwas kürzer war. Die floralen Akzente und die Aromen heller Früchte bilden die Melodie und Harmonie. Das Teil vibriert und schillert im Glas und wird von Jahr zu Jahr spannender. Fast pinoesk präsentiert sich der seidenweich und fein strukturierte Stoff im Glas. Aber mit einer tiefen, saftigen Fruchtfülle, die so typisch ist für den "Pinot des Südens". Als Green Room wird der Aufenthaltsraum eines Künstlers bezeichnet, bevor er auf die Bühne geht. Die grüne Farbe soll sich beruhigend auf das Unterbewusstsein auswirken. Die Trauben stammen von einem 1946 auf 550 Meter Höhe im McLaren Vale gepflanzten Weinberg. Dieser fleischig-delikate Stoff kommt mit feinen Tönen wie Sauerkirsche, Zwetschge, getrockneten Kräutern der Provence und einer exotischen Pfeffermischung daher. Life is good but can be better with a glas of wine.

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 5,6 g/l	Dekantieren / Karaffieren Nein	Lagerfähigkeit 2 bis 5 Jahre
Boden Roter Ton, Skelettartiger Fels, verwitterter Schiefer	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 11%	Empfohlenes Glas Burgunderglas	Abgefüllt durch Ochota Barrels - Merchants road basket range - South Australia 5138
Höhe über N.N. 550 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.