

2020 Cabernet Franc - Stellenbosch

DAMASCENE VINEYARDS - STELLENBOSCH, SÜDAFRIKA

DAMASCENE



Gäbe es einen Preis für den elegantesten, feinsten Cabernet Franc Südafrikas, hätte er, denke ich, ganz gute Chancen auf den ersten Platz. Zwar sind wir nicht an der mittleren Loire, aber die rotfruchtige und würzige Art des Cab Franc hat Jean in diesem Stoff bestens eingefangen. Die 2004 gepflanzten Reben sind noch jung, stehen aber an einem gut belüfteten Hang auf verwittertem Granit in den Bottelary Hills mit östlicher, demnach kühler Ausrichtung. Geringe Erträge, kurze Pre-Mazeration mit Stielen und Stängeln. Reifung für ein Jahr im großen Fuderfass. Tomatenstängel, heller Tabak, balsamische Aromen, Pflaume, Rote Johannisbeere und alles, was den Cabernet Franc auszeichnet. Nicht so dicht und nicht so konzentriert wie sein Verwandter, der Cabernet Sauvignon, aber mit viel Niagara- Trinkfluss ausgestattet. 1652 Flaschen für die Welt. Warum nicht mehr?

Rebsorte Cabernet Franc	Region Stellenbosch	Restzucker 3 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 14-16°	Internationale Bewertungen
Klima Mediterran mit atlantischem Einfluss	Appellation Wine of Origin Stellenbosch	Säure 5,6 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 5 bis 10 Jahre
Boden verwitterter Granit	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 13,5%	Empfohlenes Glas Bordeauxglas	Abgefüllt durch Habibi Farm, Valley Road, Elgin, 7180, South Africa
Höhe über N.N. 225 Meter	Ausbau 11 Monate in gebrauchten 1000l Fudern	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss Naturkork	Importiert durch 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 weiterlesen.