

2020 Semillon - Old Bush Vines - Franschoek

DAMASCENE VINEYARDS - FRANSCHHOEK, SÜDAFRIKA

DAMASCENE



Die Sémillons aus dem Franschoek haben einen besonderen Ruf unter den südafrikanischen Weinen. Mit großer Wahrscheinlichkeit sind sie mit den Hugenotten vor einigen Jahrhunderten in die "Franzosenecke" gekommen. In Südafrika gibt es einige Mutationen und auch hier ist ein Teil der 1942 und 1962 gepflanzten Reben der La Chataigne Vineyard zum säurebetonenen Sémillon Gris mutiert. Was für ein köstlicher Wein, der mit eleganter Anmut ruhig im Glas schwebt. Pfirsich, Orangenblüte, steinig, exotische Früchte und vor allem eine salzige Meeresbrise in der Nase. Sehr lang, intensiv, karg, staubtrocken und mit einer umwerfenden Textur. Keine Malo, um die Säure zu erhalten, keine Bâtonnage und Vergärung in gebrauchten Barriques. Mit etwas Reife bekommt er sicher die typische, wachsige Linoleum-Nase. 1951 Flaschen. Mon Dieu!

Rebsorte Sémillon Blanc, Sémillon Gris	Region Franschoek	Restzucker 3 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 10-14°	Internationale Bewertungen
Klima atlantischer Einfluss, Mediterranes Gebirgsklima	Appellation Wine of Origin Franschoek	Säure 5,3 g/l	Dekantieren / Karaffieren Nein	Lagerfähigkeit 5 bis 10 Jahre
Boden Schwemmlandboden, Verwitterter Sandstein	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 13,5%	Empfohlenes Glas Burgunderglas	Abgefüllt durch Habibi Farm, Valley Road, Elgin, 7180, South Africa
Höhe über N.N. 185 Meter	Ausbau 11 Monate in 225l Barriques in zweiter und dritter Belegung	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.