

2019 Lost & Found

ALHEIT VINEYARDS - HEMEL-EN-AARDE-RIDGE, SÜDAFRIKA



Aufgrund der geringen Allokation und weil wir so vielen Kunden wie möglich die Chance auf diesen Wein geben möchten, haben wir die Abnahme auf zwei Flaschen pro Kunde begrenzt. Warum Chris & Suzaan diesen Wein nur einmal kelnern? Die Antwort kennt nur der Wind. Da das Paar schon einmal vor Jahren mit der Parzelle gearbeitet hatte, ist sie von den Besitzern final aufgeben worden und für ein letztes Mal wiedergefunden worden. Auf alle Fälle ist dieser Stoff ein flüssiges Monument eines konzentrierten Süßweines, der an eine Essencia aus dem Tokaj Gebiet erinnert. Dunkles rötlich schimmerndes Bernstein im Glas. Ein Geruch, der an englische Bitterorangenmarmelade, süßsaureres Quittenkompott, Aprikosen Chutney oder reife Mangos denken lässt. Im Geschmack regiert eine messerscharfe Säure (8,5 Gramm pro Liter) die der opulenten Süße von 450 Gramm (!!) pro Liter die Stirn bietet. Die Rebsorte Muscat d'Alexandria aka Haanepot, wie sie am Kap genannt wird, hat eine lange und große Tradition. Die Beeren stammen aus einem Weinberg im Breedekloof, der der de Wet/Boonzaaier Familie bis zu ihrer Auswanderung gehörte. Diese pflegte ihn über 6 Generationen und die Reben gehören zu den ältesten am Kap, die nun verloren sind. Die Beeren wurden zwei Wochen im Schatten in offenen Holzkisten getrocknet und dann über 5 Tage langsam gepresst. Nach über einem Jahr Gärung im Stahltank wurde dieses Elixier mit 7 Vol. abgefüllt. Ein flüssiges Dessert oder, noch besser, eingefangene Sonnenstrahlen.

Rebsorte Hanepoot (Muscat d'Alexandrie)	Region Hemel-En-Aarde-Ridge	Restzucker 450 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 9-12°	Internationale Bewertungen 96 P. Neal Martin (Vinous)
Klima atlantischer Einfluss, Mediterranes Gebirgsklima	Appellation Wine of Origin Hemel & Aarde Ridge	Säure 8,5 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 20 und mehr
Boden kieseliger Ton, Sandstein	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 7%	Empfohlenes Glas Universalglass, Weissweinglas	Abgefüllt durch Alheit Vinery - 7200 Hermanus, Walker Bay - South Africa
Höhe über N.N. 250 Meter	Ausbau ca. 12 Monate im Edelstahltank	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss DIAM	Importiert durch Wein am Limit, 20251 Hamburg



Zugegeben, die Philosophie von Suzaan und Chris Alheit hört sich polarisierend an: 99 % Vineyard + 1 % Cellar = Great Wine! Doch nur Konsequenz, harte Arbeit, Vision und eine Prise Talent ergeben am Ende etwas Großartiges. Das Mann-und-Frau-Team gehört zu den großen Aufsteigern der letzten Jahre. 2011 kam ihr erster, vielbeachteter Jahrgang auf den Markt. Einige internationale Verkoster sind wahrscheinlich zu früh und hoch rangegangen. Sie müssen sich künftig fragen, welche Punktzahl noch vergeben werden kann. Suzaan und Chris haben sich auf den Chenin Blanc aus alten Buschweiden und hochgelegenen Weingärten konzentriert. Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.