



2019 Woestkloof Syrah, Wellington – Südafrika

Für diesen Wein trifft Winzer Simon Obholzer persönlich die Auswahl der geeignetsten Barriques. Das Ergebnis spiegelt das große Potenzial der erdgeschichtlich uralten Toplagen von Woestkloof („Wilde Schlucht“) wider: Komplexe, tiefgründige Nase mit pfeffrig-beeriger Würze, kraftvoller Antritt im Gaumen, raumgreifende, intensive Frucht mit samtweichem Ausklang. Owner's signature dish.

EIGENSCHAFTEN

FARBE	rot
GESCHMACKSRICHTUNG	trocken
REBSORTE	Syrah
LAND	Südafrika
REGION/GEBIET	Stellenbosch
WEINGUT/ABFÜLLER	Simelia
MENGE	0,75l
ALKOHOL	15,5% vol
PREIS	16,80 € UVP



Woestkloof

Die Boutique-Winery aus Wellington

2021 sorgte Südafrikas renommiertester Weinführer Platter für eine Sensation: Die an sich eher konservative Publikation, in der Newcomer meist einen schweren Stand haben, bewertete schon den ersten Woestkloof-Jahrgang mit 4,5 von maximal 5 *****.

Ganze 4,5 Hektar beträgt die aktuelle Rebfläche im „Woestkloof“ (übersetzt: Wildes Tal), dessen geologisch uralte Böden in Wellington zu den wertvollsten Südafrikas zählen. Diese Steilvorlage der Natur brillant zu nutzen hat sich Winzer Simon Obholzer zur Aufgabe gemacht. Früher dienten die Woestkloof-Trauben als begehrte Verschnittspartner zur Aufwertung der kostspieligen Premiumcuvées der großen südafrikanischen Kellereien. Heute sucht Simon Obholzer für die Owner's Blend – Weine persönlich die geeignetsten Barriques aus, um kleine, unverwechselbare Meisterwerke zu schaffen. Dafür lernte er von den Besten: Zu seinen Lehrmeistern zählten die verstorbene Piemonteser Winzerlegende Beppe Rinaldi sowie bis heute Marchese Mario Inciso della Rocchetta von Sassicaia und Südafrikas Kultwinzer Hansi Innerhofer vom Weingut Capelands in Somerset West. Kleiner Wermutstropfen: Auf Grund des hohen Qualitätsanspruches und der ausschließlichen Verwendung eigener Trauben (in Südafrika eher die Ausnahme als die Regel) sind die Mengen recht limitiert.