



2016

Syrah »Sebastiano«

The Ojai Vineyard

»Sebastiano« ist ein kühler Weinberg, der neu ist im Portfolio von Adam und Helen Tolmachs »The Ojai Vineyard«. Adam baut dort auch Grenache an. Seine Syrah von dieser Lage an der Grenze zwischen dem Santa Ynez Valley und den kühlen Santa Rita Hills hat uns schon vom Fass weg fasziniert. Adam hat die Trauben komplett entrappt, also ohne Stiel und Stengel mazeriert und vergoren, und präsentiert »Sebastiano« in fabelhafter Reinheit und aromatischer Frische. Der Wein wirkt warm und üppig im Trunk, ist der einzige, der es in seinem Portfolio auf 14 Vol. % Alkohol bringt, er tut das aber so saftig und in den Gerbstoffen kraftvoll, daß man den Alkohol nicht mal erahnt. Intensiv dampft frische schwarze Johannisbeere aus dem Glas, schwarze Beeren aller Art, tiefgründige Fruchtkomponenten, getrocknete Wildkräuter und schwarze Oliven, sowie herbstliche Raucharomen.

Eine große Syrah kühler Statur, eindrucksvoll dicht gepackt, geschmeidig und seidig in der Textur, trotz aller Komplexität aber trotzdem verständlich. Sensationell frisch und präzise am Gaumen. Minimale Schwefelung zeigt mehr Wirkung als »Geschmack«, saftig und voll, in sich präzise und rein, offen und belebend kühl. Adam hat den gleichen Wein mit und ohne Schwefel gefüllt, die Flaschen weggelegt und will in ein paar Jahren sehen, wie sich der Unterschied bemerkbar macht. Grundsätzlich wollen Adam und sein französischer Kellermeister Fabien in Zukunft auf die zusätzliche Schwefelung verzichten, was aber nicht zu Lasten der Sicherheit im Keller der Kunden gehen soll. Deshalb sind solche Versuche sinnvoll. Sorgfalt im Detail. Ojais Syrah beweist Eigenart und Niveau, wie man sie in der Welt des Weines mit der Lupe suchen muß. Syrah hat Zukunft in Kalifornien.

Alkohol: 14 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2024+

Restzucker: 1 g/l

Anbau: Naturnah

Ausbau: Barrique (gebraucht)

Boden: Sand/Lehm/Geröll

Besonderes: Unfiltriert, minimal geschwefelt

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManuVin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Keine

Vegan: Nein

pH-Wert: 3,59

0,75l

39,00 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

CAL16702



www.weinhalle.de