



Wild Chenin Blanc 2022

Seahorse Winery



Artikel Nr.	06398
Land	Israel
Herkunft	Bio-Weinberg (nicht zertifiziert) im Dorf Bar Giyora, Jerusalem Berge. Höhe 700 Meter.
Rebsorte	Chenin Blanc (100%)
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	10-12°
Ausbau	Spontanvergärung durch Wildhefe. Diese Praxis soll die lokale Identität des Weins - Terroir - betonen.
Füllmenge	0,750l
Beschreibung	Feine Zitrusnoten in der Nase gefolgt von etwas Rauch. Am Gaumen animierende Zitronenzeste mit Feuersteinnoten. Schöne Länge mit salzigem Finale.
Empfehlung	Ein Wein der zu gegrilltem Fisch mit Kräuterkruste perfekt passt. Hat erstaunliches Alterungspotential.
Über den Winzer	Seit biblischer Zeit wird in Israel Wein hergestellt. Diese eindrucksvolle Tradition sollte nicht den Blick auf die weltoffene, hippe Weinszene Israels verstellen. Einer ihrer herausragenden Erneuerer ist der ehemalige Filmemacher Ze'ev Dunie, der im Herzen der Jerusalemer Berge die nur drei Hektar große Seahorse-Winery betreibt. Ze'ev ist rumgekommen in der Welt. Er liebt die großen Weine Frankreichs ebenso wie die berühmten Gewächse Kaliforniens. Dank ökologischer Bewirtschaftung der Weinberge und schonender, traditioneller Methoden im Keller gelingt es ihm, das Beste aus beiden Welten zusammenzubringen und dabei ganz unvergleichlich eigene Weine zu erzeugen. Sie verbinden die generöse, hedonistische Art der neuen Welt mit einer ernsthaften, dem Ausdruck der Weinberge verpflichteten Stilistik der alten Welt. Deshalb schmecken Zeevs Weine bei aller Reife sehr fein und elegant. So ausdrucksstark sie in der Jugend sind, noch eindrucksvoller ist ihre Langlebigkeit. Dafür sorgt der Winzer selbst, der seinen in gebrauchten Eichenfässern reifenden Weinen viel Zeit im Keller lässt.