



## Chenin Blanc "James" 2018

Seahorse Winery



Artikel Nr.	06394
Land	Israel
Herkunft	Einzellage mit über 40 Jahre alten Reben, Jerusalem Hills
Rebsorte	Chenin Blanc (100 %)
Qualitätsbezeich.	Qualitätswein
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	10-12°C
Ausbau	ökologischer Anbau Vergärung im gebrauchtem Barrique und 9 Monate auf der Hefe
Boden	Die Böden variieren zwischen schwerem Ton, Sand mit Terra Rossa und Kreide
Füllmenge	0,75 l
Beschreibung	Verbindet großartige Würze und Frische. Fines Holz, frisch am Gaumen, tolle Säure, feiner phenolischer Grip. Große Zukunft. Am besten zwei Stunden vorher karaffieren. "Einer der besten Weine dieser Rebsorte jenseits der Loire" (Stuart Pigott)
Empfehlung	Sushi, Ceviche, Papayasalat, Rohkost.
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.