

2022 The Price of Silence - Gamay

OCHOTA BARRELS - ADELAIDE HILLS, AUSTRALIEN



1985 wurden drei verschiedene Gamay-Klone hoch oben im Piccadilly Valley gepflanzt. Einige Jahre später wurden die Rebstöcke auf Chardonnay umveredelt, da Gamay niemanden interessierte. Erst 2013 überzeugte Taras seinen Winzerkollegen Sam, den aufgepfropften Chardonnay wieder abzusägen und der Gamay-Unterlage wieder eine Chance zu geben. Von den ursprünglichen drei Klone wurden Edelreiser geschnitten und auf Rebstöcke gepfropft, die in einem waldigen Gebiet auf einer ehemaligen Goldmine gepflanzt wurden. Der Standort fiel 2020 den Waldbränden zum Opfer, die sich erst im Jahr 2022 davon wieder erholten. Der Name ist, wie die meisten Weine, eine Anspielung auf Taras und Ambers liebster Hardcore-Band Australiens. Die Trauben wurden im April von Hand gelesen. Eine Hälfte durchlief eine dreiwöchige Maceration Carbonique, die andere Hälfte gäerte für eine Woche mit Schalenkontakt. Reifen durfte alles zusammen für fünf Monate in 500 Liter fassenden Puncheons. Ein einzigartiger Wein mit einer ganz besonderen Geschichte. Beschwingte florale Veilchen-Erdbeerfrucht, Pfeffer, Kirschen. Pure, geradlinige Mineralität. Am Gaumen knackig, leicht und saftig, mit präziser Säure und feinem Grip. Gerne leicht gekühlt mit gut gelaunten, lieben Menschen und voller Lebensfreude trinken.

Rebsorte Gamay Noir	Region Adelaide Hills	Restzucker < 1 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 14-16°	Internationale Bewertungen
Klima mediterran, trocken mit ozeanischem Einfluss	Appellation Wine of Australia	Säure 6,8 g/l	Dekantieren / Karaffieren Nein	Lagerfähigkeit 2 bis 5 Jahre
Boden Kalkstein, Ton	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 12,5%	Empfohlenes Glas Burgunderglas	Abgefüllt durch Ochota Barrels - Merchants road basket range - South Australia 5138
Höhe über N.N. 550 Meter	Ausbau Puncheons	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss Schraubverschluss	Importiert durch Wein am Limit, 20251 Hamburg



Australien ist bis heute ein weitgehend blinder Fleck in der deutschen Weinlandschaft. Deshalb dürfte bisher auch kaum jemand von Taras und Amber Ochota und ihrem Projekt Ochota Barrels gehört haben. Dabei haben sie das schon 2008 gestartet, und seitdem entstehen aus den kühlen Lagen der Adelaide Hills, aber auch aus den McLaren Vales und dem Barossa Valley sehr elegante, feine Weine, die mit sehr wenig Intervention auskommen. Der Holzeinsatz ist moderat, die Extraktion sehr zurückhaltend, Schwefel sehen die Weine kaum, filtriert oder gar geschönt wird auch nicht.

Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.