

# CHARDONNAY „SLINT“

OCHOTA BARRELS - ADELAIDE HILLS, AUSTRALIEN



Das ist kein „Neue Welt-Holzmonster“ auf Steroiden. Im Gegenteil, dieser Stoff straft alle Vorurteile ab. Die 14 Jahre alte Anlage befindet sich in 550 Meter Höhe (eine der höchsten im Gebiet der Adelaide Hills) auf einem harten, felsigen, eisenhaltigen Untergrund mit Quarzeinschlüssen. So wenig neues Holz wie nötig (ein 300 Liter Puncheon) zu verwenden, das ist Taras Philosophie. Die übrigen Partien reift er ausschließlich in gebrauchten Fässern. Spontanvergoren, wöchentliche Bâtonnage (für 18 Wochen), malolaktische Fermentation und alles ohne Einsatz einer Pumpe. Ein brillanter, sonnenklarer Chardonnay mit einer mittelkräftigen Textur und Schmelz. Die präzise natürliche Säure beamt sich wie ein Laserstrahl über die Zunge und der herbfruchtige Duft von Limone und grünem Apfel wird begleitet von einer steinig-markanten Mineralität und „chinesischem Böller“ (von der Hefe stammend).

<b>ANBAUGEBIET</b> Adelaide Hills	<b>CHARAKTER</b> Fruchtig, frisch mit Schmelz	<b>IMPORTIERT DURCH</b> Wein am Limit, 20251 Hamburg	<b>LAGERFÄHIGKEIT</b> 5 - 10 Jahre
<b>APPELLATION</b> Wine of Australia	<b>HÖHE ÜBER NN</b> 550 Meter	<b>ABGEFÜLLT DURCH</b> Ochota Barrels - Merchants road basket range - South Australia 5138	<b>EMPFOHLENES TRINGKGLAS</b> Burgunderglas
<b>KLIMA</b> Mediterran, trocken mit ozeanischem Einfluss	<b>ZERTIFIZIERUNG</b> Ohne Zertifikat	<b>FERMENTATION</b> Mit den Rappen gepresst und spotan vergoren. 18 Wochen wöchentliche Bâtonnage	<b>KARAFFIEREN</b> Nein
<b>BODEN</b> Eisenhaltiges Gestein mit Quarzeinschlüssen	<b>REBSORTE</b> 100% Chardonnay	<b>AUSBAU</b> In gebrauchten Barriques der Käferei Troncais und einem neuen Puncheonfass von Chassin. Ohne Schöpfung und Filtration abgefüllt. Minimal geschwefelt vor der Abfüllung.	<b>EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR</b> 10 - 14°C



Bisher hat wohl kaum jemand von Taras und Amber Ochota's Projekt Ochota Barrels gehört. Dabei haben sie das schon 2008 gestartet, und seitdem entstehen aus den kühlen Lagen der Adelaide Hills, aber auch aus den Mc Laren 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. Mittlerweile ist ein Portfolio von 17 Weinen erreicht, die zeigen, dass Taras ein Meister darin ist, besondere Weinberge zu finden, um erstaunliche Weine aus deren Trauben zu vinifizieren. Auf [www.weinamlimit.de](http://www.weinamlimit.de) weiterlesen.