

2020 Chardonnay - Ada River

PATRICK SULLIVAN - GIPPSLAND, AUSTRALIEN



Der Weinberg, von dem der Ada River Chardonnay kommt, heißt eigentlich Manilla und wurde bereits 1982 von der Familie Kelleher bei Neerim South an den Ausläufern des Mount Baw Baw gepflanzt. Der Boden ist vulkanischen Ursprungs, mit mächtigem Basaltgestein über Sandstein. Die Reben stehen auf einer Höhe von 300 m und sind glücklicherweise von einem 360-Grad-Windschutz umgeben, der die manchmal rauen Winde, die von den Schneefeldern des Berges herüberwehen, einschränkt. Bewirtschaftung nach biodynamischen Kriterien ohne Bewässerung. Die Erträge in 2020 waren aufgrund des feuchten Winters und Frühlings extrem niedrig, dafür bescherte die außergewöhnlich lange Reifeperiode eine gute Qualität des Lesematerials. Die 20er-Weine sind allgemein frischer, schlanker als die 19er oder 21er, aber nicht weniger komplex. Vielleicht sogar noch feiner und detaillierter. Von Hand in kleine Körbe gelesen, Ganztraubenpressung in Tanks, dort setzte sich der Most, wurde von den Trubstoffen abgezogen und in Barriques mit 30% Neuholzanteil gefüllt. Vergärung mit natürlichen Hefen, anschließende malolaktische Gärung, um die scharfe Apfelsäure in mildere Milchsäure umzuwandeln. Gefolgt von 12 Monaten Reifung. Reduktive, steinige Nase, ein bisschen wie Chinaböller, weißer Pfirsich und Apfelblüte. Der Wein bewegt sich auf einem schmalen Grat zwischen Mineralität und Frucht. Dabei perfekt in Balance gehalten von der wunderbar eingebundenen Säure, die den Wein ewig trägt - ganz am Rand macht sich der neue Anteil Eichenholz in den Fässern bemerkbar. Noch ein paar Jahre dürften dem Wein gut tun. Ideales Trinkfenster 2024, 2025.

Rebsorte Chardonnay	Region Gippsland	Restzucker 0,64 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 9-12°	Internationale Bewertungen
Klima Gemäßigt kontinental mit maritimen Einfluss	Appellation Wine of Australia	Säure 6,2 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 5 bis 15 Jahre
Boden Basalt, Sandstein, Vulkanischer Lehm	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 12%	Empfohlenes Glas Burgunderglas, Universalglas	Abgefüllt durch Patrick Sullivan Wine, 146 Petersons Road, Victoria, Australia
Höhe über N.N. 300 Meter	Ausbau 12 Monate in franz. Barriques mit einem Neuholzanteil von 30%	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss DIAM	Importiert durch Wein am Limit, 20251 Hamburg



Aufgewachsen auf der elterlichen Farm im abgelegenen Hinterland der Heathcote/ Victoria gehört Patrick zusammen mit seiner Frau Megan zu den jungen, wilden, handwerklichen Produzenten des Landes. Schon früh hat er sich mit dem Weinbau auseinandergesetzt und im zarten Alter von 12 Jahren pflanzte er seine ersten Weinreben in den Schulferien. Der Funke sprang über und es folgte ein Studium für Weinbau in Adelaide sowie ein Aufbaustudium für Botanik und Mathematik in Melbourne. Das Paar verbindet eine enge Freundschaft zu dem Winzer William „Bill“ Downie, einer Koryphäe für Pinot Noir im naturbelassenen Stil. Der Austausch mit ihm ist für die beiden seit jeher eine Quelle der Inspiration

Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.