WEIN AM LIMIT
MIT HENDRIK THOMA

2021 The Price of Silence - Gamay

OCHOTA BARRELS - ADELAIDE HILLS, AUSTRALIEN

ochota barrels

Ein einzigartiger Wein mit einer ganz besonderen Geschichte. 1985 wurden hier im Piccadilly Valley - einer Unterzone der Adelaide Hills - auf 550 Meter Höhe drei verschiedene Gamay-Klone gepflanzt. Ein paar Jahre später wurden die Stöcke auf Chardonnay umgepfropft - damals wollte niemand australischen Gamay. 2013 überzeugte Taras den befreundeten Besitzer Sam schließlich, den Chardonnay abzusägen und den Wurzelstock wieder austreiben zu lassen. Nachdem es aufgrund eines Buschfeuers keinen 20er gab, war in 2021 endlich wieder eine Ernte möglich. Und was für eine! Dieser Gamay hat alles, wofür wir diese Rebsorte bei Wein am Limit so sehr lieben. Beschwingte florale Veilchen-Erdbeerfrucht, Pfeffer, Kirschen. Pure, geradlinige Mineralität. Am Gaumen knackig, leicht und saftig mit präziser Säure und feinem Grip. Gerne leicht gekühlt bei 14°C 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** 6,3 g/l	**Dekantieren / Karaffieren** Nein	**Lagerfähigkeit** 2 bis 5 Jahre
Boden Kalkstein, Ton	**Anbau** naturnah und nachhaltig	**Alkoholgehalt** 12%	**Empfohlenes Glas** Burgunderglas	**Abgefüllt durch** Ochota Barrels - Merchants road basket range - South Australia 5138
Höhe uber N.N. 550 Meter	**Ausbau** in gebrauchten 300l Puncheons	**Zusatzstoffe** Enthält Sulfite	**Verschluss** Naturkork	**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 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.

Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.