

# 2022 Chardonnay - Bull Swamp

PATRICK SULLIVAN - GIPPSLAND, AUSTRALIEN



Bereits 1982 wurde diese Lage auf 100 Meter Höhe bepflanzt. Die nach biodynamischen Kriterien bewirtschafteten Reben wurzeln auf tiefgründigem, rotem vulkanischem Lehm. Die Ausrichtung nach Norden sorgt für ganztägige Sonneneinstrahlung. Das ist Patricks wärmste Lage und ergibt fruchtbetonte, körperreiche Weine. Von Hand geerntet, behutsame Ganztraubenpressung, natürliche Fermentation und anschließende Reifung für 12 Monate in französischen Barriques (Chassin) mit 30% Neuholzanteil. Reichhaltiger und fruchtbetonter als der Ada River, aber nicht weniger vielschichtig. Durch das eher kühlere und feuchtere Jahr 2022 ist er weniger opulent als der 2021er. Der junge Bulle kommt hier mit Vollgas aus seinem Sumpf! Marzipan, Erdnussbutter und geröstete Haselnüsse, dann Birne, Honigmelone und Limette strömen aus dem Glas. Das läuft so elegant über die Zunge, seidig weich, mit der typischen "Sullivan-Säure", die das ganze wieder in Balance bringt. Dazu kalkige Mineralität und etwas Grip. Einfach köstlich. Kann man noch liegenlassen, aber dieses hedonistische Meisterwerk darf gerne schon jung getrunken werden. Trinkfenster 2023-2030

<b>Rebsorte</b> Chardonnay	<b>Region</b> Gippsland	<b>Restzucker</b> <1 g/l	<b>Empfohlene Trinktemperatur</b> 9-12°	<b>Internationale Bewertungen</b>
<b>Klima</b> Gemäßigt kontinental mit maritimen Einfluss	<b>Appellation</b> Wine of Australia	<b>Säure</b> 6,5 g/l	<b>Dekantieren / Karaffieren</b> Ja	<b>Lagerfähigkeit</b> 5 bis 15 Jahre
<b>Boden</b> eisenreiches Gestein, Vulkanischer Lehm	<b>Anbau</b> naturnah und nachhaltig	<b>Alkoholgehalt</b> 13,5%	<b>Empfohlenes Glas</b> Burgunderglas, Universalglas	<b>Abgefüllt durch</b> Patrick Sullivan Wine, 146 Petersons Road, Victoria, Australia
<b>Höhe über N.N.</b> 100 Meter	<b>Ausbau</b> 12 Monate in franz. Barriques mit einem Neuholzanteil von 30%	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfit	<b>Verschluss</b> DIAM	<b>Importiert durch</b> 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. 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. Auf [www.weinamlimit.de](http://www.weinamlimit.de) weiterlesen.