

2019 Chardonnay - Ada River

PATRICK SULLIVAN - GIPPSLAND, AUSTRALIEN



Der Manilla Vineyard ist ca. 40 Jahre alt und liegt sehr isoliert auf 350 Meter auf vulkanischem Untergrund. Spontan vergoren und für ein Jahr in Barriques (30% neu) hat er in diesen auch den biologischen Säureabbau gemacht. Unter den Lagen Chardonnays ist der Ada River der intensivste, reichhaltigste und ist mit viel Kraft ausgestattet. Aufgrund der Höhe und des kargen Bodens gesellt sich eine mineralische Klarheit und saftige Frische dazu. Top Stoff mit lang anhaltendem Geschmack.

Rebsorte Chardonnay	Region Gippsland	Restzucker 0 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 9-12°	Internationale Bewertungen
Klima Gemäßigt kontinental mit maritimen Einfluss	Appellation Wine of Australia	Säure 6 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 5 bis 15 Jahre
Boden Roter Lehm, Ton, Vulkangestein	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 13%	Empfohlenes Glas Burgunderglas, Universalglas	Abgefüllt durch Patrick Sullivan Wine, 146 Petersons Road, Victoria, Australia
Höhe über N.N. 350 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.