

# 2021 Pinot Noir - Gippsland

PATRICK SULLIVAN - GIPPSLAND, AUSTRALIEN



Aufgrund der geringen Allokation und weil wir so vielen Kunden wie möglich die Chance auf diesen Wein geben möchten, haben wir die Abnahme auf drei Flaschen pro Kunde begrenzt. Faszinierender Blend aus zwei sehr unterschiedlichsten Climats. Die Trauben für Patrick's Gippsland Pinot Noir kommen von zwei sehr unterschiedlichen Weinbergen: Im Süden liegt "Berry's Creek", der von John Matthews auf 200 Meter Höhe mit hoher Stockdichte (7000 pro hektar) bepflanzt wurde. Der Boden besteht hier aus Ton unter einer Auflage aus vulkanischem Lehm. Der vom talentierten Winzer Xavier Goodridge bewirtschaftete Weinberg "Maffra" wurde 1987 vom Gippsland Pionier Graeme Little mit MV6 Pinot Noir Klonen bepflanzt. Exponierte Lage auf Meereshöhe, Boden besteht aus sandigem Lehm und Ton. In beiden Weinbergen wurde von Hand in kleine Körbe gelesen, damit die Früchte nicht durch ihr Eigengewicht zerquetscht werden. Über Nacht wurden die Trauben gekühlt und zu 85% entrappt. Über zwei Wochen in Edelstahl tanks spontan vergoren. Der vom Berry's Creek stammende Teil wurde in französischen Barriques mit 10% Neuholzanteil ausgebaut, der aus dem "Maffra" vineyard in gebrauchten 2000l Fudern. Ein ultra purer, frischer Pinot Stil. Hier ist nichts zu viel, schlank und elegant mit vibrierender Frucht. Himbeere, Holunderblüten und Zedernholz. Tänzelt schwerelos über die Zunge, im Zaum gehalten von seidig-geschliffenen Tanninen. Das macht sowas von Laune! Ganz viel Glou-Glou! Jetzt trinken bis 2035

<b>Rebsorte</b> Pinot Noir	<b>Region</b> Gippsland	<b>Restzucker</b> 0,41 g/l	<b>Empfohlene Trinktemperatur</b> 16-18°	<b>Internationale Bewertungen</b>
<b>Klima</b> Gemäßigt kontinental mit maritimen Einfluss	<b>Appellation</b> Wine of Australia	<b>Säure</b> 6,3 g/l	<b>Dekantieren / Karaffieren</b> Ja	<b>Lagerfähigkeit</b> 5 bis 15 Jahre
<b>Boden</b> Basalt, Roter Lehm, Vulkangestein	<b>Anbau</b> naturnah und nachhaltig	<b>Alkoholgehalt</b> 12,5%	<b>Empfohlenes Glas</b> Burgunderglas, Universalglas	<b>Abgefüllt durch</b> Patrick Sullivan Wine, 146 Petersons Road, Victoria, Australia
<b>Höhe über N.N.</b> 350 Meter	<b>Ausbau</b> in Fudern und Barriques aus franz. Eiche (10% Neu)	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite	<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 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](http://www.weinamlimit.de) weiterlesen.