

# 2021 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. Handlese in kleine Körbe, Ganztraubenpressung, spontanvergoren in Barriques mit 30% Neuholzanteil, anschließend malolaktische Gärung. Zweimalige Bâtonnage (Aufrühren des Hefedepots), das erste Mal während der alkoholischen Gärung, das zweite Mal nach der "malo". Der Ada River ist 2021 der kraftvollste von Pat's Lagen Chardonnays mit betonter Zitrusaromatik, kandierte Orangenschale und frisch gebackenem Brioche. Angetrieben von seiner großartigen Säurestruktur fließt er druckvoll über die Zunge, voll elektrisierender Energie und leicht mürber Struktur. Sehr gekonnte Balance, reifer saftiger Pfirsich trifft auf rosa Grapefruit. Das bleibt ewig am Gaumen. Etwas opulenter und reifer als der 20er. Bereits jetzt sehr zugänglich, profitiert von etwas Lagerung im Keller. Ideales Trinkfenster: 2022-2035

<b>Rebsorte</b> Chardonnay	<b>Region</b> Gippsland	<b>Restzucker</b> 0,52 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> 6,0 g/l	<b>Dekantieren / Karaffieren</b> Ja	<b>Lagerfähigkeit</b> 5 bis 15 Jahre
<b>Boden</b> Basalt, Sandstein, 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> 300 Meter	<b>Ausbau</b> 12 Monate in franz. Barriques mit einem Neuholzanteil von 30%	<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.