

Naam van de wijn : Adelaide Chardonnay

Producent : Wirra Wirra

Herkomstbenaming : Adelaide (Adelaide Hills, Fleurieu)

Druivenras(sen) : chardonnay (met een scheutje viognier)

Regio – Terroir - Wijnbedrijf : De Aboriginal naam 'Wirra Wirra' betekent 'tussen de gombomen'. De wijnen van stichter Bob Wigley, in het bijzonder de syrah, vonden grote aftrek in London. De wijnen worden al meer dan 100 jaar over de wereld geëxporteerd. In 1936 werden de meeste wijngaarden door de familie verkocht en de wijnkelders raakten in onbruik. In 1969 kochten Greg en Roger Trott, de vervallen winery en wat omringend terrein. De twee volle neven brachten hun eigen wijngaarden in het nieuwe bedrijf en begonnen wijn te maken, hartelijk geholpen door de lokale wijnproducenten. De oude gebouwen werden in vijf jaar tijd in de oude stijl herbouwd op basis van foto's. In 2005 vond de feestelijke heropening van de winery plaats. De 70 jarige Richard Gregory 'Greg' Trott overleed kort na het vervullen van zijn droom. In de winery heerst nog steeds zijn visie op een gelukkig leven: een prachtige omgeving, goede vrienden, een boeiend gesprek, prachtige muziek en vanzelfsprekend, een fles goede wijn! Hij vond ook dat men altijd serieus moet omgaan met kwaliteit, zeker als het om wijn gaat, maar dat het vooral samen moet gaan met plezier in het leven en op het werk. McLaren Vale ligt in de staat South Australia, op 45 minuten rijden van de hoofdstad Adelaide. Het staat beroemd als een culinair paradijsje boordevol lekkere culinaire specialiteiten en grote wijnen. Het mediterrane klimaat wordt getemperd door de nabijheid van de Saint Vincent golf. De zomers zijn warm en de winters gematigd. De neerslag (580-700 mm per jaar) valt voornamelijk in de winter. Tijdens het warme seizoen is de luchtvochtigheid laag en de verdamping groot. Geen of weinig kans op vorst tijdens de groeiperiode noch op regen tijdens de oogst. Afhankelijk van het type bodem en ligging wordt er zonder irrigatie gewerkt of met druppel irrigatie. Wirra Wirra Winery beschikt over een eigen dam en water recycling installatie. In de wijngaarden wordt biodynamisch gewerkt. (met maximaal respect voor de natuur).



Vinificatie (wijnbereiding) : Tijdens de koele nachtelijke uren zijn de Chardonnay druiven op hun best, vandaar wordt er 's nachts machinaal geoogst. Bij de persing wordt het beste vrije loop sap gescheiden van het sap van de persing. Gedurende een periode van 4 tot 7 dagen wordt het sap gekoeld om vaste bestanddelen uit te laten zakken. Het heldere sap wordt naar een nieuwe tank overgebracht om de vergisting te laten aanvangen. De vinificatie in RVS tanks is gericht op het behouden van fruit en frisheid. Voor meer aromatische complexiteit en smaakrijkdom wordt gedurende een periode van 3 maanden na de gisting, de wijn regelmatig omgeroerd. Zo krijgt de wijn meer textuur en rondingen en is bovendien beter bestand tegen oxidatie.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit : Helder licht strogeel met een groen zweempje. Levendige fruitneus met sappige limoenen, citroenen, witte perzik en florale geuren. Op de achtergrond een subtiele romigheid en mineraliteit verkregen door de natuurlijke gisting en het regelmatig roeren van de 'lees' (fijn bezinksel) tijdens de opvoeding in RVS tanks. Mondvullend met frisse sappige perzik, peren en citrusvruchten aroma's, goed in evenwicht gehouden door de romige structuur en de verfrissende zuurgraad. Serveren: 10-12°C. Bewaren: in zijn jeugdige fruit het lekkerst.

Culinair advies : Heerlijk als apéritief. Gastronomisch breed inzetbaar door zijn evenwicht tussen fris, romig en fruit. Favoriete 'down-under' combinatie: gebakken St. Jakobsschelpen, samen met een milde saus van kokos en curry en frittata van groenten.

Smaaktype: Fris – licht en elegant, romig en aromatisch