

Naam van de wijn: By Farr - Sangreal Pinot Noir

Producent: By Farr

Regio: Geelong, Victoria, Australië

Druivenras(sen): pinot noir

Smaaktype: droog, halfvol tot vol, intens, rijp, zeer complex, verfijnd en met houtrijping

Bewaarcapaciteit: tot 12 jaar na oogst

Serveertemperatuur: 16 tot 18°C

Culinair advies: côte de bœuf, lamsbout, gevulde kwartels, fazant en niet te rijpe kazen als vacherin, reblochon en citeaux

Glasadvies: Riedel Veritas Old World Pinot Noir, Riedel Vinum Burgundy

Wijnbedrijf: Gary Farr maakt al sinds 1978 wijn in Moorabool Valley bij Bannockburn, ongeveer een uur rijden van Melbourne. Voordat hij aan de slag ging in Australië heeft hij de wereld rondgereisd en het vak geleerd bij Domaine Dujac in Bourgondië, Cristom in Oregon en Calera in Californië. Niet verwonderlijk raakte hij hier in de ban van pinot noir en nam hij - niet zonder slag of stoot - mee terug naar Australië. By Farr produceert ook premium chardonnay en hebben shiraz en viognier aangeplant. Vandaag de dag zijn de zaken overgenomen door de volgende generatie, Nick Farr, al houdt Gary nog steeds een oogje in het zeil. Wijnhuis By Farr telt een oppervlakte van 130 hectare, waarvan 36 hectare beplant is met wijnstokken.



Regio: Victoria is het wijngebied in het zuidoosten van Australië en één van de weinige koel klimaatzones van het land. Victoria kent een overwegend koel tot gematigd klimaat. De nabijheid van de oceaan, de hoogteverschillen en expositie van de wijngaard spelen een grote rol. Als we alle subgebieden over één kam scheren, zijn pinot noir en chardonnay de twee specialiteiten. Ze worden geproduceerd in alle stijlen. Pinot noir varieert van delicaat tot meer gestructureerd, maar de gemene deler is het pure fruitkarakter. Chardonnay is er van vol en geconcentreerd uit Geelong tot licht en fris uit Mornington Peninsula.

Wijngaard & Vinificatie: De druiven van de Sangreal Pinot Noir zijn afkomstig van een wijngaarden die in 1994 beplant is en die op het Noorden gericht is om teveel zon en hitte te vermijden en zo een optimale frisheid te kunnen behouden. De druiventrossen worden zeer selectief bij de juiste rijpheid met de hand geplukt. In de vinificatiekelder wordt 30% van de trossen onsteeld. De druiven en overige trossen krijgen daarna vier dagen lang een koude inweking, waarna men in grote open kuipen met wilde (druifeigen) gisten een spontane alcoholische fermentatie laat plaatsvinden. Ongeveer tien dagen later volgt de persing en wordt de jonge wijn overgestoken op nieuwe Franse eikenhouten barriques voor de malolactische gisting en rijping. Na 18 maanden wordt de wijn geassembleerd en ongefilterd gebotteld.

Smaakimpressie: Diep robijnrood van kleur. In de neus aroma's van zwarte kersen, pruimen, bosaardbeitjes, zwarte thee, ceder en een hint van geroosterd brood. In het smaakpalet tonen van rijp klein roodzwart fruit, gedroogde wilde kruiden, bosgrond en vanille, die gepaard gaan met een zeer lange afdronk met fraaie tannines en subtiele zuren.