

Naam van de wijn: Scrubby Rise White

Producent: Wirra Wirra

Herkomstbenaming: South Australia (McLaren Vale/ Adelaide Hills/Fleurieu Peninsula), Australië

Druivenras(sen): sauvignon blanc <50%, sémillon ±35%, viognier ±16% (licht variabel)

Regio – Terroir - Wijnbedrijf: De Wirra Wirra Cellars werden aan het einde van de 19^e eeuw opgericht door de in 1864 geboren Robert (Bob) Strangways Wigley, een markant figuur en beroemde cricket speler uit McLaren Vale's. De Aboriginal naam 'Wirra Wirra' betekent 'tussen de gombomen'. De wijnen van Bob Wigley, in het bijzonder de syrah, vonden grote aftrek in London. Na zijn dood in 1924 ging het bergafwaarts met de winery. 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.

Vinificatie (wijnbereiding): Uitgekiende regionale blend met subregionale karakteristieken. De vinificatie in RVS tanks is gericht op het behouden van fruit en frisheid. Slechts 10% van de blend (alleen sémillon en viognier) is gegist en opgevoed in barriques van Frans eikenhout.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Licht strogeel van kleur met een groen zweempje. Frisse neus met boeiende aroma's van tropisch fruit en citrusvrucht en nuances van Granny Smith appel en groene kiwi. De viognier vult het geheel aan met florale accenten en een hint van oranjebloesem. Frisse aanzet van verse citroen en limoen, passievruchten en meloen, evenwichtig en intens mondgevoel. Verrukkelijk prikkelende frisheid van de citrusvruchten tot in de lange, strakke finale. Serveren: 10-12°C. Bewaren: in zijn jeugdige fruit het lekkerst.

Culinair advies: Geweldig aperitief. Gastronomisch breed inzetbaar, bijvoorbeeld bij een terrine van zalm en zure room met verse venkel en bieslook.

Smaaktype: Fris – licht en elegant, aromatisch