

Naam van de wijn: 'The 12th Man' Adelaide Hills Chardonnay

Producent: Wirra Wirra

Herkomstbenaming: Adelaide Hills, South Australia

Druivenras(sen): chardonnay 100%

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): Klassiek gevinifieerde 'Single Vineyard Yandra' chardonnay, gegist en 9 maanden op 'lees' (eigen bezinksel) opgevoed in barriques van Frans eikenhout (40% nieuw).

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Licht strogeel met een groen zweempje. Complexe neus met terroir specifieke aroma's van nashi peer en pitvruchten, aangevuld met herinneringen aan de gisting en opvoeding op hout. Intense, frisse citrusvruchten aroma's ondersteund door warme houtnuances. Levendige, zuivere en frisse finale. Serveren: 12-14°C. Bewaren: in zijn fruit al heel toegankelijk, kan tot 5 jaar na de oogst worden opgelegd.

Culinair advies: Favoriete 'down-under' combinaties: gebakken taart van vijg en roquefort met een salade van nashi peer, rucola, walnoten en pancetta of heel geroosterde zalm met een basilicum mayonaise. Eveneens aanbevolen bij rijke gerechten met zeedieren, kalf of kwartels.

Medailles, onderscheidingen, eervolle vermeldingen: 90 punten James Halliday Australian Wine Companion 2009.

Smaaktype: Fris, elegant en aromatisch, complex met houtrijping