

Naam van de wijn: Ashton Hills - Pinot Noir Piccadilly Valley

Producent: Ashton Hills

Regio: Adelaide Hills, South Australia, Australië

Druivenras(sen): pinot noir

Smaaktype: droog, halfvol, elegant, redelijk complex en met houtopvoeding.

Bewaarcapaciteit: tot 6 jaar na oogst

Serveertemperatuur: 16 tot 18°C

Culinair advies: eendenborst met bosbessen, kwartel, kip met morieljes, risotto en kazen als comte, reblochon en citeaux

Glasadvies: Riedel Veritas New World Pinot Noir, Riedel Vinum New World Pinot Noir



Wijnbedrijf: Ashton Hills is een drie hectare tellend wijnhuis in de subregio Piccadilly Valley van de Adelaide Hills, Australië. De wijngaarden liggen op een heuvelrug net onder de top van de Mount Lofty - het hoogste punt van de Mount Lofty Ranges. Het wijnhuis is opgericht door Stephen George in 1982 en heeft sindsdien een reputatie opgebouwd als een van de beste producenten van Australische pinot noir en 'cool climate whites'. Stephen George plantte zijn eerste wijngaard op een hoogte van 570 meter en met een op het zuiden gericht uitzicht over Mt Lofty. Het was het koele klimaat, een van de koelste van Zuid-Australië, dat Stephen aansprak. Hij startte met de aanplant van druivenrassen die hier als geen ander bij passen: riesling, chardonnay en pinot noir. De ene kloon is de andere niet. Met zijn voorliefde voor Bourgogne begreep Stephen George dat maar al te goed. Hij specialiseerde zich al snel in kloonontwikkeling. De afgelopen dertig jaar heeft hij flink geëxperimenteerd met maar liefst 25 verschillende pinot noir-klonen. Hij selecteerde er uiteindelijk vijf, die hij nu gebruikt in zijn veelgeprezen Reserve en Estate pinot noirs en zijn mousserende wijnen. Ook zijn er acht zorgvuldig gecultiveerde rijen van riesling te vinden in de Ashton Hills-wijngaard, waarvan elk jaar een exclusieve en beperkte Ashton Hills-riesling wordt gemaakt.

Regio: Adelaide is de hoofdstad van South Australia en kent een levendige wijnindustrie. De Adelaide Hills hebben zich in een rap tempo opgewerkt tot een belangrijke streek voor kwaliteitswijnen. De streek ligt tussen Mount Lofty Ranges ten oosten van Adelaide. De hoogste wijngaarden strekken zich uit over een smalle strook van ongeveer 70 kilometer lang en liggen op een hoogte van tenminste 300 meter, maar vaak een stuk hoger - rond de 600 meter. Dat heeft gevolgen voor de temperatuur. Elke 100 meter omhoog betekent een daling van een halve graad in temperatuur. Dit zorgt voor een aanzienlijk verschil in dag- en nachttemperatuur wat de rijping van de druiven ten goede komt. De meest voorkomende druivenrassen zijn chardonnay, shiraz, pinot noir, sauvignon blanc en zelfs riesling.

Wijngaard & Vinificatie: De druiventrossen worden uiterst selectief op optimale rijpheid met de hand geplukt. In de vinificatiekelder wordt het grootste deel van de druiven zeer voorzichtig ontsleed en tezamen met de overige gehele trossen ondergaan deze eerst een korte koude inweking om meer kleur en aroma extractie te verkrijgen. Daarna volgt een spontane alcoholische fermentatie met wilde (druifeigen) gisten op roestvrijstalen tanks. Aansluitend persing van de druivenmost en oversteken van de jonge wijn op Franse eikenhouten barriques om hierin de malolactische gisting te ondergaan en te rijpen. Na 12 maanden wordt de wijn geassembleerd en gebotteld.

Smaakimpressie: Helder diep granaatrood van kleur. In de neus aroma's van zwarte kersen, cranberries, viooltjes, rozemarijn en iets van kaneel en kruidnagel. In het smaakpalet tonen van rijp klein roodzwart fruit, een hint van sinaasappelschil, gebakken spekjes en vanille, die gepaard gaan met een fluwelige afdronk met rijpe tannines en elegante zuren.