

Naam van de wijn: By Farr - Chardonnay

Producent: By Farr

Regio: Bannockburn, Victoria, Australië

Druivenras(sen): chardonnay

Smaaktype: droog, halfvol tot vol, intens, weelderig, elegant en met houtrijping

Bewaarcapaciteit: tot 10 jaar na oogst

Serveertemperatuur: 11 tot 13°C

Culinair advies: oesters, zeebaars, gerookte wilde Alaska zalm, kalfsvlees en milde

Aziatische gerechten

Glasadvies: Riedel Veritas Chardonnay, Riedel Vinum Montrachet, Riedel Sommeliers Montrachet



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 zijn afkomstig van een wijngaard die in 1994 beplant werd. De druiventrossen worden zeer selectief bij optimale rijpheid met de hand geplukt. In de vinificatiekelder worden de trossen in hun geheel buitengewoon voorzichtig geperst en laat men het sap sterk gekoeld rusten om zo de grovere bestanddelen te laten bezinken. Vervolgens wordt het schone sap overgestoken op Franse eikenhouten barriques (30% nieuw) om in ruim een maand tijd met wilde (druifeigen) gisten een spontane alcoholische fermentatie te ondergaan. Aansluitend wordt de jonge wijn overgestoken op schone barriques voor de malolactische gisting en een rijpingsperiode op de lies. Ongeveer 11 maanden na de oogst worden de wijn geassembleerd, geklaard, eventueel licht gefilterd en gebotteld.

Smaakimpressie: Helder strogeel van kleur. In de neus aroma's van grapefruit, papaya, ananas, geroosterde amandelen, popcorn en iets van vuursteen. In het smaakpalet tonen van limoenschil, nectarines, tropisch fruit en brioche, die gepaard gaan met een lange mineralige afdrank met delicaat frisse zuren.