

CHARDONNAY „VERVE“

OCEAN EIGHT - MORNINGTON PENINSULA, AUSTRALIEN

OCEAN EIGHT
CHARDONNAY



Das Geheimnis in diesem warmen Jahr war die frühzeitige Ernte. Somit konnte das „Trademark“ eines der feinsten und elegantesten Chardonnays aus Oz gewahrt werden. Grapefruit, Limone, Zitrusfrüchte und eine rassige Säure. Nichts für die Liebhaber von durchschnittlichen, australischen „Holzmonster Chardonnays“, sondern mehr für Freunde von Chablis oder Puligny-Montrachet geeignet. Dabei bleibt dieser Wein eigenständig mit der intensiven Frucht der südlichen Hemisphäre ausgestattet.

ANBAUGEBIET Mornington Peninsula	CHARAKTER Fruchtig, frisch	IMPORTIERT DURCH Wein am Limit, 20251 Hamburg	LAGERFÄHIGKEIT 10 -15 Jahre
APPELLATION Mornington Peninsula	HÖHE ÜBER NN 300 Meter	ABGEFÜLLT DURCH Ocean Eight, AUS-3916, Shoreham Vic, Mornington Peninsula	EMPFOHLENES TRINKGLAS Burgunderglas
KLIMA Gemäßigt kontinental mit maritimen Einfluss	ZERTIFIZIERUNG Ohne Zertifikat	FERMENTATION Handlese, Ganztraubenpressung, natürliche Gärung,	KARAFFIEREN Ja
BODEN Sand, Lehm, Ton	REBSORTE Chardonnay	AUSBAU 7-8 Monate in gebrauchte Barriques (7+ Jahre alt)	EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 9 - 12° C



Das Weingut Ocean Eight gehört zu den Pionieren auf der kühlen Mornington Halbinsel, die vor den Toren von Melbourne liegt. Gegründet wurde es von der Aylward Familie, die schon mit dem legendären Weingut Kooyong bekannt wurde. Das Klima in dieser Region ist moderat maritim mit kühlen Nächten. Hier gibt es extrem karge und steinige Böden. Ein idealer Platz für Chardonnay und Pinot Noir, die hier zu ihrer elegantesten Höchstform auflaufen. Keine lieblosen Monsterweine vom „Holzaffen“ maskiert, sondern filigrane Meisterwerke mit präziser Frucht...

Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.