

# 2019 Chardonnay - Aylward Reserve

## OCEAN EIGHT - MORNINGTON PENINSULA, AUSTRALIEN

OCEAN EIGHT  
OCEAN EIGHT



Aufgrund der geringen Allokation und weil wir so vielen Kunden wie möglich die Chance auf diesen Wein geben möchten, haben wir die Abnahme auf drei Flaschen pro Kunde begrenzt. Der Aylward Chardonnay ist das neue Label für den beliebten Grande Chardonnay um die besondere Vorliebe der Rebsorte für das Klima und den Boden der Mornington Peninsula hervorzuheben. Die Trauben für diese Cuvée werden 5 Tage später und damit reifer gelesen als für den Verve Chardonnay. Bringt deutlich mehr Power mit, aber dennoch vermutet man aufgrund der glasklaren Frische im Glas kaum die australische Herkunft. Cool Climate in Bestform! Intensiver Duft nach Feuerwerk (Reduktion!), reifer Honigmelone, herb-süßen Meyer-Lemons und weißem Pfirsich. Üppig, verführerisch und saftig, perfekt ausbalanciert von einer geschliffenen, strahlenden Säure. Nach burgundischen Regeln vinifiziert und ausgebaut, aber ihre eigenständige Brillanz macht diese Weine zu etwas ganz Besonderem auf dem "Planet Wine".

<b>Rebsorte</b> Chardonnay	<b>Region</b> Mornington Peninsula	<b>Restzucker</b> 0,6 g/l	<b>Empfohlene Trinktemperatur</b> 9-12°	<b>Internationale Bewertungen</b>
<b>Klima</b> Gemäßigt kontinental mit maritimen Einfluss	<b>Appellation</b> Mornington Peninsula	<b>Säure</b> 7,2 g/l	<b>Dekantieren / Karaffieren</b> Ja	<b>Lagerfähigkeit</b> 10 bis 15 Jahre
<b>Boden</b> Lehm, Sand, Ton	<b>Anbau</b> naturnah und nachhaltig	<b>Alkoholgehalt</b> 14%	<b>Empfohlenes Glas</b> Burgunderglas	<b>Abgefüllt durch</b> Ocean Eight, AUS-3916, Shoreham Vic, Mornington Peninsular
<b>Höhe über N.N.</b> 95 Meter	<b>Ausbau</b> in Fässern aus französischer Eiche mit 5% Neuholz	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite	<b>Verschluss</b> Schraubverschluss	<b>Importiert durch</b> Wein am Limit, 20251 Hamburg



Wir waren selber erstaunt, als wir hörten, dass auf der Mornington Peninsula, der Halbinsel nahe Melbourne, schon seit 1886 Weinbau betrieben wird; denn dieses kleine Gebiet hatte lange niemand auf dem Plan. Das hat sich seit der Jahrtausendwende geändert, und das hat auch einen Grund. Der australische Weinbau krankt nämlich daran, dass die Weine aus zu heißen Gegenden kommen, dass das Weinmachen sehr viel Wasser benötigt und die Weine schwer, alkoholreich und fett werden. Mittlerweile gibt es eine Gegenbewegung unter jungen Winzern, die etwas anderes wollen: schlanke, frische und vor allem finessenreiche Weine, die nichts mit den australischen Shiraz und Cabernets zu tun haben, für die das Land aktuell

noch bekannt ist. Die Mornington Peninsula bietet genau das, was diese Winzer benötigen: cool climate.