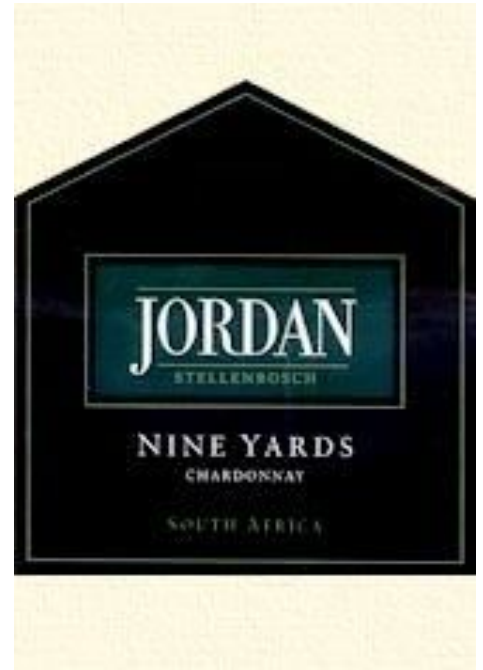


Jordan - Nine Yards Chardonnay 2003

Land	Zuid-Afrika
Herkomstgebied	Stellenbosch (Coastal Region)
Wijnmaker	Gary & Kathy Jordan
Wijnhuis	Jordan
Wijnschrijving	<p>Nine Yards is de ultieme vertegenwoordiging van Jordan Terroir. Gemaakt in een Reserve stijl, van een selectie uit vaten met het sap van druiven van Jordans beste wijngaard. Voor deze Chardonnay ging Jordan "The Whole Nine Yards"</p> <p>De wijngaard waar de druiven voor de Nine Yards Chardonnay hun herkomst vinden ligt 250 tot 280 meter boven zeeniveau. De wijngaard is beplant met Bourgondische en Davis Chardonnay klonen. De perfecte bodemsoort, groeimanagement en lage opbrengsten zorgen ervoor dat de wijngaard kleinere druiven met meer geprononceerde citrusaroma's produceert .</p>



Blend	100 % Chardonnay
Kleur	Helder goudgeel.
Geur	Butterscotch, kruidnagel, sinaasappelschil en complexe minerale citrus en limoenaroma's.
Smaak	Een rijke, mondvullende stijl subtiel ondersteund door de uitgebalanceerde tonen van rijping op franse eiken vaten.
Afdronk	Lange tropische, perzik en meloen afdronk.

Wijn/spijscombinatie	Gegrilde zeeduivel filet met chili - koriander saus en gestoofde kropsla harten								
Onderscheidingen	5 sterren in John Platters South African Wine Guide;Dubbelgoud 2004 Veritas Awards								
Vinificatie	De druiven werden ontsleut gekneusd en voorzichtig geperst. Daarna werd het sap gefermenteerd in 228 liter grote traditionele frans eiken vaten van geselecteerde bourgondische tommeilers. Een franse gistsoort werd toegevoegd en een deel van de wijn heeft op natuurlijke wijze gefermenteerd. Anders dan de Jordan Chardonnay, heeft de wijn gedurende 12 maanden 'sur lie' gerijpt, waarbij de vaten regelmatig gekeerd werden voor een rijk, droesemachtig aroma.								
Analyse	<table><tr><td><i>Alcohol</i></td><td>14,5 %</td></tr><tr><td><i>Restsuiker</i></td><td>2,36 g/l</td></tr><tr><td><i>Totaal zuur</i></td><td>6,45 g/l</td></tr><tr><td><i>pH</i></td><td>3,46</td></tr></table>	<i>Alcohol</i>	14,5 %	<i>Restsuiker</i>	2,36 g/l	<i>Totaal zuur</i>	6,45 g/l	<i>pH</i>	3,46
<i>Alcohol</i>	14,5 %								
<i>Restsuiker</i>	2,36 g/l								
<i>Totaal zuur</i>	6,45 g/l								
<i>pH</i>	3,46								
Bewaarpotentieel	Tot 5 jaar na het oogstjaar								