

Penfolds - Organic Chardonnay 2003

Land	Australië
Herkomstgebied	Clare Valley
Wijnmaker	John Duval
Wijnhuis	Penfolds
Wijnschrijving	Deze Penfolds Organic Chardonnay is gemaakt van druiven afkomstig van de wijngaarden van Clare Estate, waar een project met meer dan 100 hectare organische wijnbouw is gerealiseerd. Synthetische bestrijdingsmiddelen en kunstmest worden niet gebruikt in de wijngaarden. Onkruid wordt bestreden met vergaan stro en de wijnstokken worden constant bewaakt om te bekijken of er geen ziektes optreden. Organische wijnbouw is zeer arbeidsintensief. De oogsten zijn kleiner en er bestaat een groter risico voor mislukkingen. Om deze reden wordt de wijn gemaakt in een beperkte hoeveelheid.



Blend	100 % Chardonnay
Kleur	Licht strogeel
Geur	Fruchtig, meloen, bloemen en citrus.
Smaak	Genereuze aroma's van rijp fruit, meloen en appel, gevolgd door een beetje citrus.
Afdronk	Fraaie lengte.

Wijn/spijscombinatie	Aziatische gerechten, kip en zeevruchten.								
Vinificatie	De wijn bleef gedurende 3 maanden in contact met de schillen tijdens de fermentatie, waarnaar de botteling plaatsvond.								
Analyse	<table><tr><td><i>Alcohol</i></td><td>13,5 %</td></tr><tr><td><i>Restsuiker</i></td><td>0,00 g/l</td></tr><tr><td><i>Totaal zuur</i></td><td>3,24 g/l</td></tr><tr><td><i>pH</i></td><td>6,30</td></tr></table>	<i>Alcohol</i>	13,5 %	<i>Restsuiker</i>	0,00 g/l	<i>Totaal zuur</i>	3,24 g/l	<i>pH</i>	6,30
<i>Alcohol</i>	13,5 %								
<i>Restsuiker</i>	0,00 g/l								
<i>Totaal zuur</i>	3,24 g/l								
<i>pH</i>	6,30								
Bewaarpotentieel	Tot 5 jaar na het oogstjaar. Perfect drinken: nu.								