

Penfolds - Yattarna Chardonnay 1999

Land	Australië
Herkomstgebied	Adelaide Hills (SA), Drumborg (Victoria)
Wijnmaker	John Duval
Wijnhuis	Penfolds
Wijnschrijving	Yattarna is een woord dat afkomstig is uit het aboriginal en wat betekent "beetje bij beetje" of "geleidelijk". Dit refereert aan de jaren werk die zijn besteed aan de ontwikkeling van deze wijn. Yattarna is het witte paradepaardje van Penfolds. Zoiets als de witte variant op de fameuze Grange. De druiven zijn afkomstig uit de mooiste wijngaarden met een koel klimaat, vooral die in Adelaide Hills, aangevuld met druiven uit Tumbarumba (NSW), Fleurieu(SA) en Drumborg (Victoria). Het is een wijn die jong altijd heel gesloten is en die zich pas geeft na een paar jaar opleg.



Blend	100% Chardonnay
Kleur	Helder strogeel met een hint van groen.
Geur	Een krachtige geur met een grote complexiteit. Mooie citrusaroma's in combinatie met geroosterd brood en butterscotch, ondersteund door subtiel eiken.
Smaak	Citrusfruit, nectarine, toast, meloen en passiefruit. Goed gecombineerd met getoast eiken en veel vet door de opvoeding op eiken vaten.
Afdronk	Mild en levendig, met een bijzondere frisheid. Lang en zijdezacht.

Wijn/spijscombinatie	Gevulde parelhoen met morieljes en gevogeltejus / Tarbot met gesmolten ganzenlever / Gegrilde rogvleugel met een groene kruidenolie								
Vinificatie	De druiven zijn geperst als volledige trossen, waarna het sap voor 100% op vat vergist is, gevolgd door een rijping op vaten van nieuwe (80%) en een jaar oude (20%) Frans eikenhouten vaten. De wijn bleef gedurende 10 maanden op vat, op de eigen lie, waarbij de wijn elke zes weken werd omgeroerd. De wijn heeft volledig de malolactische gisting ondergaan.								
Analyse	<table><tr><td><i>Alcohol</i></td><td>13,2 %</td></tr><tr><td><i>Restsuiker</i></td><td>0,0 g/l</td></tr><tr><td><i>Totaal zuur</i></td><td>6,8 g/l</td></tr><tr><td><i>pH</i></td><td>3,15</td></tr></table>	<i>Alcohol</i>	13,2 %	<i>Restsuiker</i>	0,0 g/l	<i>Totaal zuur</i>	6,8 g/l	<i>pH</i>	3,15
<i>Alcohol</i>	13,2 %								
<i>Restsuiker</i>	0,0 g/l								
<i>Totaal zuur</i>	6,8 g/l								
<i>pH</i>	3,15								
Bewaarpotentieel	Tot 10 jaar na het oogstjaar. Perfect drinken: nu.								