

DEAKIN ESTATE CHARDONNAY 2013

Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)
Deakin Estate
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)
1980
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)
ja / 400 ha
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)
Freixenet-Gruppe
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)
Dr. Phil Spillman
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)
North West Victoria
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)
-
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietal[s])
Chardonnay (100 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Temperaturkontrollierte Gärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
10 % Barrique, 90 % Edelstahltank
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
13,00
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
3,90
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
5,80
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
-
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
30,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
145,00
- ▶ **ph** (ph)
3,35
- ▶ **Enthält Sulfite** (Contains sulphites)
ja
- ▶ **Enthält Milch** (Contains milk)
ja
- ▶ **Enthält Ei** (Contains egg)
nein
- ▶ **Bio-zertifiziert** (Certified Bio product)
nein
- ▶ **Vegan erzeugt** (vegan produced)
nein
- ▶ **Erhältlich als** (Available as)
0,75 l



DEAKIN ESTATE CHARDONNAY 2013

Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)
-
- ▶ **Alter der Rebstöcke (Ø)** (Ages of vines)
20 Jahre
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)
k.A.
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)
2.000
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)
Lehmböden mit unterschiedl. Sandgehalt
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)
150 hl/ha
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)
Flachlage
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)
60 m
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
Maschine
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
Mitte Februar
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)
Kontinentalklima
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)
130-150 mm
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)
Bentonit, Kasein
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
Ja (Kieselgurfiltration)
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
Ja
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)
-

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)
Jung zu trinken
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
7°-10° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
Fisch: Barsch, Sushi / Gerichte: Asiatische Gerichte / Pasta/Nudeln: mit hellen Saucen / Salat: mit Fleisch
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Strohgelb mit grünen Reflexen. Fruchttige Aromen von Nektarinen und reifem Pfirsich dominieren das Bukett des Chardonnays, von dem ein kleiner Teil im Fass vergoren wurde; am Gaumen cremig-weich mit angenehmer frischer Säure. Perfekt zur dezent gewürzten Thai-Küche, zur Pasta mit weißen Saucen, gegrilltem Fisch (Barsch) und einem Hühnchensalat.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
Kulkyne Way via Red Cliffs Victoria
3496 Victoria Australia
Australien