

DEAKIN ESTATE CHARDONNAY 2019

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)
Frank Newman
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)
North West Victoria
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)
-
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varieté[s])
Chardonnay (100 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Temperaturkontrollierte Gärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Edelstahltank
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
14,00
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
2,00
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
4,80
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
31,00
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
34,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
139,00
- ▶ **ph** (ph)
3,39
- ▶ **Enthält Sulfite** (Contains sulphites)
ja
- ▶ **Enthält Milch** (Contains milk)
nein
- ▶ **Enthält Ei** (Contains egg)
nein
- ▶ **Bio-zertifiziert** (Certified Bio product)
nein
- ▶ **Vegan erzeugt** (vegan produced)
ja
- ▶ **Erhältlich als** (Available as)
0,75 l



DEAKIN ESTATE CHARDONNAY 2019

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/ha
- ▶ **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)
Anfang Februar - Mitte März
- ▶ **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)
Australischer Chardonnay, der sich im Glas mit einem Strohgelb mit grünen Reflexen präsentiert. Fruchtige Aromen von Nektarinen und reifem Pfirsich dominieren das Bukett des Weißweins, 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) oder einem warmen Hühnchensalat.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
Kulkyne Way via Red Cliffs Victoria
3496 Victoria Australia
Australien