

Yalumba Organic Chardonnay

Yalumba Winery, South Australia, Australia (Luomu) (Vegaani)

Rypälelajikkeet	Chardonnay
Alkoholipitoisuus	13,5 %
Happopitoisuus	5,7 g/l
UDF tuotenro	9657849 (75 cl)

Luonnehdinta

Vaalean oljenkeltainen, aavistuksen ruohonvihreään vivahtava viini, jonka tuoksussa sitruunamyrttiä, vihreää omenaa ja ananasta sekä kivellisiä hedelmiä. Moniulotteisessa maussa persikkaa, melonia ja appelsiinipannacottaa. Suolainen, viipyilevä jälkimaku.

Tarjoilulämpötila ja -lasi 8–10 °C

Ruokasuositus



Muuta

Yalumba pyrkii jatkuvasti vähentämään viininviljelyn ympäristörasitusta. Esimerkiksi Barichin perhe Loxtonista, Murray-joen varrelta, on omistautunut kaikkeen luonnonmukaiseen viljelyyn liittyvään, ja tarkkana käsityönä hoidettu viljely mahdollistaa rypäleiden optimaalisen laadun sadonkorjuuvaiheessa. Barichien lisäksi tähän viiniin sekoitettavia Chardonnay-rypäleitä viljellään Angle Valessa Carypidesien tilalla ja Renmarkissa Strachanin viinitilalla. Kaikki sopimusviljelijät ovat pitkän linjan luomusertifioituja viininviljelijöitä.

Sadonkorjuu alkaa tammikuun lopulla ja jatkuu helmikuun loppuun. Viini on kypsytetty terästankeissa ja sen hedelmällisyys ja hapokkuus ovat hyvässä tasapainossa.

Tuottaja

Brittiläinen Samuel Smith perusti Yalumban vuonna 1849. Hän toi tuolloin perheensä Australian Angastoniin uuden elämän toivossa. Samuel Smith osti 30 eekkeriä maata ja raivasi sen poikansa kanssa – ensimmäiset köynnökset istutettiin kuun valossa. Tila nimettiin Yalumbaksi, joka aboriginaalien kielellä tarkoittaa ”kaikki maa ympärillämme”. Tänä päivänä Yalumba on Australian vanhin perheomistuksessa oleva yritys ja sitä johtaa Robert Hill Smith joka on viidennen sukupolven viinintekijöitä. Vuodesta 1985, jolloin hän otti Yalumban toimitusjohtajan tehtävät vastaan, on hän menestyksekkäästi johtanut viinitaloa eteenpäin. Hänen kovan työnsä myötä yritys on profiloitunut nykyiseen asemaansa markkinoilla. Yritys on kokonaan Smithin perheen omistuksessa ja perhe onkin päättänyt jatkaa viininviljelyä vanhoja perinteitään kunnioittaen.

