

Peter Lehmann THE BAROSSAN Chardonnay

Peter Lehmann, Barossa Valley, Australien

Kategorie:	Weißwein
Rebsorte:	Chardonnay
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	elegant, intensives Fruchtbukett und eine feine Säure
Alkohol:	12,5 vol. %
Serviertemperatur:	9-10°C
Servierempfehlung:	gut gekühlt als Aperitif genießen oder zu hellem Fisch, Käse oder cremigen Pasta-Gerichten.
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	81 28 70

Charakteristik

Dieser erfrischende Weißwein reifte über zehn Monate in Edeltanktanks sowie in amerikanischen Eichenholzfässern. Das Ergebnis ist pure Eleganz und Frische. Der »The Barossan« Chardonnay begeistert mit seiner strahlend gelben Farbe und einem intensiven Fruchtbukett von Pfirsich, Nektarine und Gewürzen. Am Gaumen dominiert die Frucht von frisch gepflückter weißer Nektarine und erfrischender Grapefruit. Die feine Säure schenkt dem Wein Struktur und Saftigkeit, während zarte Toastnoten vom Eichenholz für ein Extra an Komplexität sorgen. Der Abgang ist lang, der Gesamteindruck sehr harmonisch.

Klima/Terroir

Das Barossa Valley umfasst 10.000 Hektar Rebfläche und liegt ca. 55 km nordöstlich von Adelaide. Das Klima ist mediterran mit trockenen Sommern und milden Wintern. Die Böden sind unterschiedlich und reichen von alluvialem Sandgrund und fruchtbarer Schwarzerde bis hin zu sandigem Lehm und Sandstein.

Ausbau

Der Most vergärt rund zehn Tage auf den Beerenschalen, wobei die volle Kraft und die charakterstarken Aromen aus der Schale gelöst werden. Nach der Gärung lagert und reift der Wein für 15 Monate in französischen Holzfässern, um sich sortentypisch entwickeln zu können.

Das Weingut

Die Peter Lehmann Winery gehört zu den Aushängeschildern des Barossa Valley. Hier, im ältesten Weinbauggebiet Australiens, produziert das Weingut seit den 1980er-Jahren Spitzenweine, die Kritiker und Liebhaber auf der ganzen Welt begeistern. Berühmt sind die Rotweine. Doch zu den kostbaren Tropfen zählt mit dem »The Barossan« Chardonnay auch ein sehr charmanter Weißer.

