



Chardonnay 'Piccadilly Valley'

2016

Petaluma

Ein Cool-Climate-Chardonnay auf höchstem Niveau mit 95 Punkten von Australiens wichtigstem Weinkritiker James Halliday.

Weintyp	Weißwein
Weingut	Petaluma
Region	Adelaide
Rebsorte(n)	Chardonnay
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	16-18 °C
Alkoholgehalt	14 %
Reifepotenzial	bis 2029
Ausbau	Barrique und großes Holzfass
Nettofüllmenge (in Liter)	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

95/100 Punkte James Halliday's Australian Wine Companion

"Fermented in French barrels of several sizes (40% new), part taken through mlf. The bouquet is fractionally reduced, the palate straining on the leash with its choir of nectarine, white peach and lemony acidity. This more than compensates for the bouquet, which dissipates over time in the glass."

Bewertungen und Pressestimmen

James Halliday - ***** für das Weingut

"Outstanding winery regularly producing wines of exemplary quality and typicity. Will have at least two wines rated at 95 points or above, and had a five-star rating for the previous two years."

Wine in Black Bewertung: 94 P

Für das Winemaker-Team von Petaluma war 2016 ein perfektes Jahr für Chardonnay aus dem Piccadilly Valley. Das Tal, das zu den Adelaide Hills gehört, hatte Weingutsgründer Brian Croser in den 1970er Jahren als perfekten Standort für seinen Chardonnay ausgewählt. Und der hat sich im Laufe der Zeit zu den besten des Landes entwickelt. Sieben kleine Weinberge besitzt Petaluma im Valley und aus all diesen Weinbergen stammt dieser Chardonnay. Er ist also ein

Ortswein mit bis zu 40 Jahre alten Reben. Die Böden bekamen im Winter viel Regen ab, denn das Tal gehört zu den kühlest und regenreichsten Anbaugebieten Südaustraliens. So konnten die Rebstöcke ohne Probleme den heißen Sommer überstehen. Im Januar und Februar schließlich wurden die Rebstöcke noch einmal mit Regenwasser versorgt, so dass sie für die volle Ausreifung noch einmal zusätzlich Energie erhalten haben. Die im März stattfindende Lese brachte perfektes Traubenmaterial ins Weingut. Und genau das schmeckt man bei diesem 95-Punkte-Chardonnay.

Tasting Note

Der 2016 Petaluma 'Piccadilly' Valley Chardonnay ist ein kraftvoller und opulenter Australier mit klarer, dichter Struktur. Im Duft begeistert er mit Grapefruit, weißem Pfirsich und Nektarinen, etwas Sahnecrème und Butter. Das Holz macht sich durch feine rauchige Noten und etwas gebrannte Cashewnuss bemerkbar. Die buttrigen Noten und ein Hauch von Karamell umrahmen die gelbfruchtigen Noten am Gaumen. Dabei wird der Chardonnay von einer bemerkenswert präsenten Weinsäure geprägt. Das ist ein hervorragendes Beispiel für sehr guten Cool-Climate-Chardonnay aus einem der besten Anbaugebiete Australiens.

Passt zu

Seefisch oder auch Geflügel mit cremigen, sämigen Saucen. Im Holz gereifter Chardonnay passt jedoch ebenso zu einem Steak mit einer Sauce Béarnais oder zu Eggs Benedict.

Weingut

Petaluma wurde 1976 in den Adelaide Hills in Australien vom berühmten Weinmacher Brian Croser gegründet. Von vornherein ging es dem ehemaligen Hardys-Chiefwinemaker darum, jeweils die perfekte Symbiose aus Rebsorten und Standorten zu finden. So wird Cabernet in Coonawarra angebaut, Chardonnay in den Adelaide Hills und Riesling im Clare Valley. Diese drei Rebsorten sind bis heute die Basis der Petaluma-Range. Alle Petaluma-Standorte wurden sorgfältig nach dem Zusammenspiel von Boden, Drainage und Niederschlag ausgewählt, um einen optimalen Standort zu gewährleisten. Die Range der Yellow Label-Weine sind mittlerweile echte Klassiker in Stil und Regionalität und bieten ein großes Potential im Keller. Die White Label-Weine liefern den Einstiegs-Level bei Petaluma und sind in ihrer Jugend zugänglicher. Besondere Aufmerksamkeit genießen die Croser Sparklings und die Project Co.-Weine, wo ganz ungewöhnliche Abfüllungen entstehen.

Vinifikation

Die perfekt gereifte Frucht aus Petalumas Weinbergen im Piccadilly Valley wurde am 3. März 2016 gelesen. Der größte Teil der Trauben (94 %) wurde entrappt, gerebelt und gepresst. 6 % wurden gekühlt und dann als ganze Trauben gepresst. Der Saft wurde zunächst über eine Woche gekühlt, um die Sedimente absetzen zu lassen und dann mit der eigenen Petaluma-Hefe vergoren. Ausgebaut wurde der Wein in 225-Liter-Barriques, in einigen 300-Liter-Hogsheads und in 500-Liter-Puncheons. 40 % der Fässer waren erstmals im Gebrauch. 75 % des Weines hat eine malolaktische Gärung erfahren, bei den weiteren 25 % blieb die ursprüngliche Apfelsäure erhalten. Nach acht Monaten wurde der Wein von der Feinhefe genommen und im Dezember 2016 gefüllt.