

The Noble Botryotinia Fuckeliana SB 2015

d'Arenberg

De botryotinia fuckeliana is de wetenschappelijke naam voor een soort schimmel die de druiven aantast. De Botrytis cinerea, is er één van, maar beter gekend als 'edelrot' . Deze schimmel verzwakt de schil van de vrucht waardoor het vocht verdampt en er meer suikers en voedingsstoffen achterblijven.

In tegenstelling tot wat de naam zou vermoeden is de Botryotinia fuckeliana een volledig 'aseksuele' schimmel , want hij is vernoemd naar de Duitse natuurkundige 'Karl Wilhelm Gottlieb Fuckel'.

Het domein

Wij zijn erg fier partner te mogen zijn van het huis d'Arenberg, een van de meest prestigieuze domeinen van Australië. Gerenommeerd in de hele wereld, en weinig geëvenaard. Samen met Penfold's (dat veel groter is en druiven aankoopt in heel Australië) is dit domein, waar de eerste stokken in 1912 aangeplant werden, het meest erkende huis in Australië.

Aandacht voor de natuur, lage opbrengsten, hand-geplukte druiven, zacht persen en weinig tot geen filtering, zorgen voor de constante, vlekkeloze kwaliteit van de wijnen op dit domein.

Hun wijnen op basis van traditionele Rhône-rassen zijn een exclusiviteit voor Gustoworld...

Robert Parker beloofde niet alleen het merendeel van de wijnen met superieure scores van 90 of meer, in 2006 werd Chester Osborn (wijnmaker) bekroond tot "Wine personality of the year".

Prijs:  **Kracht: 3** (1:light, 5:powerfull)

Samenvatting

Type:	Wit
Jaargang:	2015
Land:	Australië
Appellatie:	McLaren Vale
Producent:	d'Arenberg
Inhoud:	0.375L

Terroir:

d'Arenberg
ESTABLISHED
1912

Bodem:
Druivenras: Sauvignon Blanc
Leeftijd wijnstokken:
Klimaat: Mediterraans
Specificaties wijngaard:
Bijzonderheden:

Productiemethode:

Oogstdatum:	11 mei tot 15 juni
Oogstmethode:	Oogst door opeenvolgende selectie in de wijngaarden.
opvoeding:	De gisting vindt plaats in kleine reservoirs met neutrale gisten.
Botteling:	10 januari 2012
Druivenras:	Sauvignon Blanc
vatlagering:	Geen

Analyse:

Suikergehalte:	194.5 gr/l
Aciditeit:	11.5 gr/l
PH:	3.47

Degustatie:

Kleur:	
Neus:	Citrusbloem, vers gras en confituur vermengd met tropische vruchten. Het is een onstuimige mix van verfijning en decadentie.
Mond:	Een pittige, kruidige aanzet met een textuur van citroencrème, fluweelzacht en zeer glad met citruszuren. In de afdronk vinden we toetsen van sinaasappel, mineraliteit en kruiden.
Conclusie:	De wijn kan nu gedronken worden maar kan gerust nog 5 tot 10 jaar bewaren. Uw geduld zal beloond worden.

Foodpairing:

Schenkttemperatuur: 16 - 18°

Serveertip:

Te serveren bij: