

CLOUDY BAY

NEW ZEALAND



Chardonnay 2016

Das Jahr 2016

Seit Gründung des Weingutes zählte die Saison 2015/2016 zu einer der trockensten Perioden in Marlborough. Der Frühling war kühl mit einer Vielzahl von Frösten, die bis kurz vor Beginn der Blütezeit andauerten und beständige Herausforderungen verursachten. Die Temperaturen im darauffolgenden Sommer von Januar bis April 2016 lagen über dem Durchschnitt und schufen ideale Wachstumsbedingungen für eine reiche Lese ähnlich zu den herausragenden Jahrgängen 2015, 2014 und 2010.

Lese

Am 19. März 2016 begann die Lese des Chardonnays und endete am 13. April 2016. Die Trauben wurden mit einem Brixwert zwischen 20,8% und 22,6% (86,5°-94,6° Oechsle) gelesen und wiesen einen exzellenten Geschmack mit ausgewogener Säure auf.

Verkostung

Im Glas hat der Cloudy Bay Chardonnay 2016 eine strohgelbe, raffinierte Farbe. An der Nase ist er gleichzeitig verführerisch und frisch, mit kandierten Zitronenaromen und einem subtilen Hauch von Gewürzen. Am Gaumen zeigt sich der Chardonnay rund, mit Noten von Zitronen und Steinfrüchten, umfasst von einem Hauch nach Crème Pâtissière und Haselnüssen.

Vinifikation

- Nach dem Pressen folgte die Einlagerung in französische Eichenfässern (davon 15% neu)
- Zur Fermentation wurden wilde Hefen verwendet, um zusätzliche Textur und Komplexität im Wein zu bilden
- Nach Abschluss der Gärung reifte der Jahrgang für weitere 11 Monate in den Eichenfässern bis zur Vermählung

Analysewerte

13,3 % Alkohol
7,0 g/l Säure
3,15 pH



Tim Heath, Senior Önologe