



Wijnhuis Berri Estates

Victoria

Australië

Tot enkele jaren geleden, kwamen wijnen uit Australië, dewelke veel houtlagering mee kregen. Gelukkig heeft men ingezien dat de moderne consument meer op zoek is naar verfijnde wijnen, met minder houtrijping.

Het gebied Victoria is door het bijzondere klimaat en bodem, zeer geschikt voor wijnbouw. De machtige "Murray River", stroomt van de Australische Alpen, langs de stad "Berri" via Lake Alexandria tot in de Indische Oceaan.

Door de geringe diepgang varen nu nog steeds lage radarboten met vaten en toeristen.

Riverland stond bekend als de "Out back" en was stoffig en droog.

Door het plaatsen van stuwdammen in de rivier en het water te gebruiken voor irrigatie, werd dit gebied omgetoverd tot een belangrijk fruit- en wijngebied.

De bodem werd zeer vruchtbaar en het klimaat zorgt voor goede wijnbouw.

De druiven voor de wijnen van Berri Estates komen van 850 individuele wijnbouwers.

Ondanks dit grote aantal werken de telers en de Oënologen van Berri Estates zeer nauw samen, om continu de kwaliteit te behouden. Nieuwe technieken worden telkens aangepast aan de nieuwe noden.



Assortiment wijnen





**Chardonnay Berri Estates
South East Australië**

Streek:

South East Australië -

Druiven:

100% Chardonnay

Productiezone:

Berri Estates is gelegen tussen Berri en Barmera, in het hart van Riverland – Zuid Oost Australië. Ondergrond is zand en rode klei.

Vinificatietechniek en rijping:

Hand geplukte oogst. Ontristte en gekneusde druiven worden gegist in inox cuves. Koude Maceratie op 6° c, gedurende 8 uur.

Alcoholische gisting 2 tot 3 weken op 16° c .
Geen vatlagring.

Kleur:

Licht groengele kleur met mooie briljante spiegel.

Boeket:

Rijpe gele bessen, perzik, abrikoos, sterfruit, en meloen en mooie botertoetsen

Smaak:

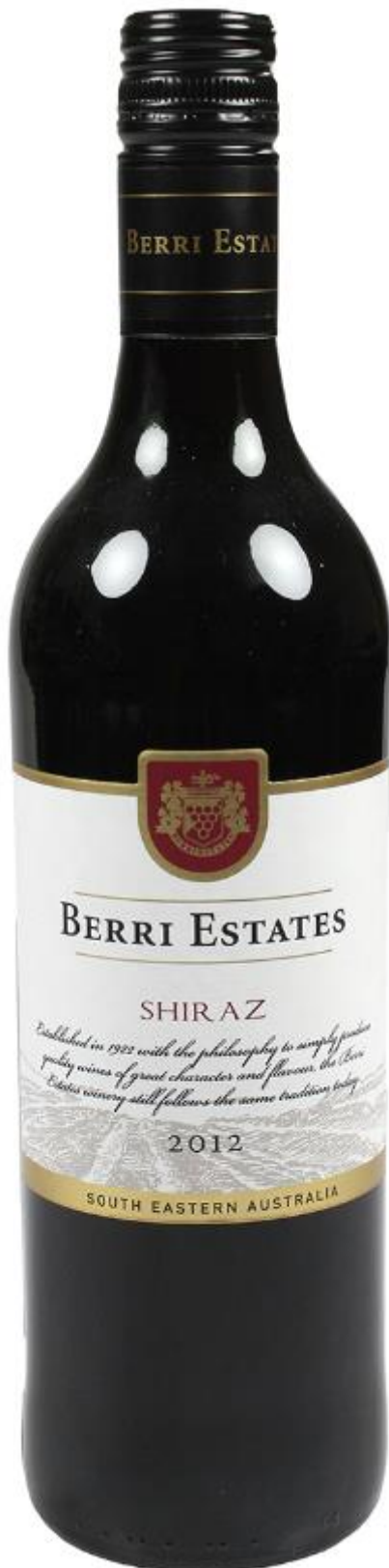
De smaak is fruitig met de nadruk op de exotische toetsen. In de mond is het een frisse, kruidige wijn met een romige genereuze finale.

Ideale temperatuur:

9/12° C

Passend bij:

Als aperitief, bij soufflé, zachte kazen, salades met gerookte vis. Forel met aardse groenten. Grillades van vis en wit vlees.



**Shiraz Berri Estates
South East – Australië**

Streek:

South East - Australië

Druiven:

100% Shiraz

Productiezone:

Berri Estates is gelegen tussen Berri en Barmera, in het hart van Riverland – Zuid Oost Australië. Ondergrond is zand en rode klei.

Vinificatietechniek en rijping:

Hand geplukte oogst. Ontristte en gekneusde druiven worden gegist gedurende 48 uur op 12° c, nadien fermentatie op +/- 25° - gedurende 14 dagen. Geen vatlagering

Kleur:

Mooie donkere kleur met paarse reflecties.

Boeket:

Rijpe vijgen, cederhout, kersen, specerijen.

Smaak:

De smaak is kruidig, krachtig, warm en mond vullend, intens, subtiele tannine middellange afdronk

Ideale temperatuur:

16/18° C

Passend bij:

Rundssteak, grillades van lamsvlees, wit en rood vlees, pasta met getomateerde sausen, lamsbout. Harde kazen.



Merlot Berri Estates – South East – Australië

Streek:

South East - Australië

Druiven:

100% Merlot

Productiezone:

Berri Estates is gelegen tussen Berri en Barmera, in het hart van Riverland – Zuid Oost Australië. Ondergrond is zand en rode klei.

Vinificatietechniek en rijping:

Hand geplukte oogst. Ontriste en gekneusde druiven worden gegist gedurende 48 uur op 12° c, nadien fermentatie op +/- 25° - gedurende 14 dagen. Geen vatlagereing

Kleur:

Mooie donkere kleur met paarse reflecties.

Boeket:

Pruimen, zwarte kers, zoethout, rijpe vijgen, cederhout, kersen, specerijen.

Smaak:

De smaak is kruidig, krachtig, warm en mond vullend, intens, subtiele tannine middellange afdrank

Ideale temperatuur:

16/18° C

Passend bij:

Rundssteak, grillades van wit en rood vlees, pasta met kruiden, gevulde paprika, smeuięe kazen.