CHARDONNAY - BARREL FERMENTED 2022

Jordan Winery, Stellenbosch

GESCHMACK

Süße	gering	hoch
Säure	gering	hoch
Körper	schlank	voll
Reife	jugendlich	voll gereift
Intensität	verhalten	ausgeprägt
Mineralität	gering	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	sehr viel Holz
Komplexität	gering	hoch
Länge	kurz	sehr lang

AROMEN

Honigmelone
Banane
Vanille
Kokosnuss
Hefe
Getoastetes Brot
Butter

ANLASS

Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2037
10 bis 12°C
Weißwein- oder Universalglas

STIL

leicht
erfrischende Säure
mittlere Barriquenote
trocken

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay

WEINBEREITUNG

Gärung	Reinzuchthefe
Ausbau	ausgedehntes Hefelager Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Lagerung	teils neues Barriquefass

BEWERTUNG

einfach geniessen	89/100

JORDAN WINERY

Jordan Winery wurde 1982 von Ted und Gary Jordan gegründet. Der erste Jahrgang kam erst 1993 auf den Markt und schlug gleich in den südafrikanischen Weinmarkt wie eine Bombe ein. Heute gehören die Jordans zu den absoluten Topwinzern des Kontinents und liefern Jahr für Jahr konstant hervorragende Qualitäten. Inzwischen bewirtschaften Gary & Kathy Jordan das Weingut.

Von den 146 ha, die zur Farm gehören, sind 105 mit Reben bepflanzt. 53% davon sind mit weißen Rebsorten bestockt. Die Weinberge - in unterschiedlichen Höhen von 160 bis 410 Metern über dem Meeresspiegel - sind nach allen vier Himmelsrichtungen ausgerichtet und bilden somit hervorragende Bedingungen für Weiß- und Rotwein gleichermaßen.

Der Chardonnay zeigt wie so viele Jordan-Weine das charakteristische Zusammenspiel von Frucht und Eleganz. Ausgebaut wird er monatelang in französischer Eiche (Erst-, Zweit und Drittbelegung). Neben klassichen Holzaromen, wie Vanille und getoastetem Weißbrot, erschmeckt man reife Aprikose, Ananas und Quitte. Viel Schmelz und ein Hauch Würze machen ihn zu einem vielversprechenden Essensbegleiter.