

## Technische Fiche

**Naam:** Wolf Blass Yellow Label Chardonnay

**Druivensoorten:** 100% Chardonnay

**Regio & land:** Zuid Australië, Australië

**Producent:** Wolf Blass

**Inhoudsmaat:** 75 cl

**Alcoholpercentage:** 13,5%

**Serveertemperatuur:** 8 °C - 10 °C

### Foodpairing:

Geroosterde kip of ander wit vlees, visgerechten, vaak met een room- of botersaus, gerookte vis, lichtpikante oosterse gerechten met kokosnoot, (half)harde kazen.

### Informatie over de producent:

De geschiedenis van Wolf Blass leest als een roman over een man met een wilskracht, visie, passie en een tomeloze ambitie. Wanneer de 27 jarige Duitser, Wolf Blass, als jonge oenoloog in 1961 in Australië aankomt moet hij de eerste jaren genoeg nemen met slecht betaalde baantjes als "freelance" adviseur voor verschillende wijnbedrijven alvorens "winemaker" te worden voor United Distillers. In 1973 start hij zijn eigen bedrijf op, Wolf Blass Wines International, met slechts 2 000 \$ startkapitaal en een wijngaard van 1 ha. Vandaag is Wolf Blass het meest gelauwerde wijnbedrijf van Australië met een indrukwekkende prijzenkast waaronder de nooit geëvenaarde serie van vier "Jimmy Watson Trophies" (beste Australische rode wijnproducent), twee verkiezingen als "International Winemaker of the Year" op de IWSC in Londen en meer dan 3 000 andere onderscheidingen en trofeeën. De stijl van de Wolf Blass wijnen is over al die jaren altijd uniek en herkenbaar geweest: Zuivere en levendige fruitaroma's gecombineerd met een zacht en afgerond pallet met goed geïntegreerde tannines en een lang nazinderende smaak.



### Informatie over de wijn:

Goudgele kleur met subtiele aroma's van eik, beetje biscuit maar vooral rijp exotisch steenfruit (perzik, abrikoos). Het fruitig gehalte wordt perfect ondersteund door fijne zuren en een discrete houtsmak. Mooie boterachtige vulling met een goede lengte. Niet de volledige batch krijgt houtopvoeding, dit om het fruitige karakter te bewaren.