

Marof Chardonnay 'Breg' 2017

Prekmurje - Prekmurje - Slovenië



domein

Marof ligt afgelegen in een hoekje van Slovenië, in het uiterste Noorden, tussen Oostenrijk en Hongarije – Prekmurje is de naam van de streek. De packaging straalt moderniteit uit, waardoor men misschien een gladde, commerciële wijn zou verwachten. Het tegendeel is waar. Manager en wijnmaker Uroš Valcl maakt zijn wijnen in de wijngaard, en komt zo weinig mogelijk tussen. Dit wil zeggen: geen toevoeging van zuren, suiker, gisten, enzymen of andere hulpstoffen, gebruik van zwaartekracht in de kelder en minimaal gebruik van sulfiet. De wijnen worden ongefilterd gebotteld. Om het terroir tot uiting te laten komen, wordt gestreefd naar heel lage rendementen. Op 40 hectare worden slechts 70 000 flessen gemaakt, dat is 20 hl/ha of drie keer minder dan gebruikelijk op een kwaliteitsdomein... De naam 'Marof' is een samentrekking van 'Mayerhof', de historische Oostenrijkse eigenaar van dit domein.

<http://www.marof.eu/english.html>

omschrijving

Donkergele wijn. Subtiel aroma van vooral rijpe appel; het hout is nauwelijks merkbaar. De smaak is geconcentreerd, met veel mineraliteit en zelfs wat tannines. Een chardonnay anders dan de andere, heel puur van stijl, gemaakt om lang te kunnen bewaren.

wijngaard

Het landschap is heuvelachtig met een hoogte tussen 300 en 350 m. De bodem bevat basalt, klei en kalk van mariene afzettingen. De wijngaarden zijn aangeplant met een zeer hoge densiteit om de onderlinge concurrentie te bevorderen. De wijnbouw is de facto biologisch (zonder certificaat).

kelder

Tijdens het wijnmaken wordt een schilmaceratie van een paar dagen toegepast om de wijn meer materie te geven. Na de gisting rijpt de wijn 18 maanden, deels in grote vaten van 500 of 600 l, deels in barriques van 225 l. Hierbij probeert men te vermijden dat de wijn een duidelijke eiksmak krijgt, het is vooral de bedoeling om de structuur te verbeteren door de rijping met zuurstof.

druivensoorten

chardonnay: 100%

schenken

Aan 12-14°C bij groenten, paddestoelen, eiergerechten, zeevruchten, kreeft, vis, gerookt, vis, gepocheerd, vis, gegrild of gebakken, vis in saus, charcuterie, gevogelte (kip, kalkoen), halfharde kaas,

analyse

alcohol: **13,5% Vol.**