

## Brookford Chardonnay Semillon

<b>Alkuperä:</b>	Australia, South Eastern Australia
<b>Rypäelaji:</b>	Chardonnay 85 %, Semillon 15 %
<b>Kypsyty:</b>	Terästankkikypsytetty
<b>Suljentatyyppi:</b>	Kierrekorkki
<b>Jäännössokeri / hapot:</b>	4,5 g / l // 7,2 g / l

Tarinan mukaan noin 100 vuotta sitten erään vauraan maanomistajaperheen pojasta, Josiah Copelandista, odotettiin tulevan pappi. Pojalla itsellään oli kuitenkin erilaisia ajatuksia ja viini veti häntä enemmän puoleensa kuin uskonnolliset asiat. Niinpä Josiah piti päänsä ja istutti viiniköynnöksiä Murrumbidgeen alueelle Riverinaan, mikä on New South Walesin suurin viiniviljelyalue.

Nimensä Brookford Estate sai Riverinan viinitarhoja halkovista pienoista puroista (näitä kutsutaan nimellä "brook"), jotka kesäisin yleensä kuivuvat ja ovat talvisin kahlattavissa ("ford" tarkoittaa suomeksi kahlaamista tai kahlauspaikkaa). Alue on tunnettu myös tasangoistaan ja viiniköynnöksiä hellivästä Välimeren ilmastosta. Kesät ovat kuumia ja kuivia, talvet puolestaan viileitä, mutta aurinkoisia. Maaperä on pääosin punaruskeaa multaa ja pohjamaassa on kalkkia. Riverinassa viljellään pääosin Shiraz'ta, Semillonia ja Chardonnayta.

Viinin on valmistanut Carmelo d'Aquino -niminen enologi yhteistyössä Warburn Estate Wineryn kanssa, mikä sijaitsee Griffithissä, New South Walesissa.

### LUONNEHDINTA VIINISTÄ

Viini on ulkonäöltään kirkas, hennon oljenkeltainen. Trooppiset hedelmät (erityisesti ananas, meloni ja persikka) sekä hento mausteisuus muodostavat viinin tuoksukentän. Suussa viini on kuiva, pehmeän hedelmäinen. Nousevat hapot ovat tasapainossa hedelmäisyyden kanssa. Melko pitkä jälkimaku. Raikkaan hedelmäinen kokonaisuus!

### RUOKASUOSITUKSET

Brookford -valkoviini on monipuolinen ruokaviini, mikä maistuu niin kalan kuin äyriäisten sekä vaalean lihan kanssa. Raikkaat salaatit ja pastat edellä mainituin lisukkein sopivat myös viinin makumaailmaan. Raikkaan hedelmäisen rakenteen ansiosta myös noutopöydän antimien seuraan ja seurusteluun.

