

Escarpment Chardonnay

Jahrgang: 2021
Erzeuger: Escarpment Winery
Art. Nr.: 604.051

Herkunftsland: Neuseeland
Region: Martinborough
Ort des Gutes: Martinborough



Auszeichnungen

Wine Rater: 94 Punkte (Jg. 2021)

The Real Review: 95 Punkte (Jg. 2020)

Weingut / Erzeuger

"Mit Kontinuität die allerbesten Weine der Neuen Welt von Morgen produzieren!" Nichts geringeres schreibt sich die Escarpment Winery aus Martinborough, Neuseeland auf die Fahne. Gegründet wurde das Weingut 1999 vom "Prince of Pinot" Larry McKenna. Larrys Vision war und ist es auch heute noch im Ruhestand die besten Pinot Noir zu produzieren und in die weite Welt hinaus zu tragen. Essentiell für dieses Ziel war auch der Einstieg von Torbreck Vintners, die das Weingut 2019 übernahmen und auf den neuesten Stand der Technik brachten.

Seit 2022 führt Tim Bourne Larrys Vision als Chief Winemaker fort, wohingegen Larry in beratender Funktion tätig ist. Tim lernte Önologie an der EIT in Hawke's Bay und arbeitete dann 7 Jahre im Barossa Valley, bevor er mit Larry gemeinsam Escarpment Pinot Noir in Martinborough formte und weiterentwickelte. Gemeinsam mit Rowan Hoskins, dem Leiter der 24 Hektar Weinbergsfläche, führen die beiden den Pinot Noir nun in eine neue Generation.

Die lehmigen Böden der terrassenförmigen Weinberge wurden vor 75.000 Jahren durch den Fluss Huangarua geschaffen. Der darunter liegende Kies bildet eine ideale Drainage der Böden und ist ein Schlüssel für die hohe Qualität der Weine. Die Temperaturen übersteigen nur sehr selten die 30° C und sind dabei entscheidend für den schonenden und langsamen Wachstumsprozess der Trauben. Die Pinot Noirs sind anders, voll von Überraschungen und vielleicht etwas unkonventionell! Jeder für sich in seiner ganz speziellen Lage. Überzeugen Sie sich selbst!

Die Legende von Kupe

Escarpment's Weinberge sind von den Aorangi Ranges (eine Hügelkette) umgeben. Bekannt wurden diese der Legende nach durch den Maori Kupe, dem großen polynesischen Entdecker Neuseelands. Er ließ hier seine drei Kanus umgedreht (Nga Waka) auf der Hügelkette liegen. Dies führte zu den drei Plateau ähnlichen Erhöhungen auf der Hügelkette, den "Nga Waka-o-Kupe", die heute die Landschaft prägen.

Beschreibung

Farbe:	goldgelb mit weißen Reflexen
Rebsorte:	Chardonnay
Charakteristik:	kräftig opulente Frucht und dezent mineralische Noten erreichen die Nase, eine feine Textur am Gaumen, komplexes Mundgefühl gepaart mit dunkelgelber reifer Fruchtaromatik im Nachgang durch nachhaltigen Holzeinsatz, ein großartiger Wein!
Ausbau:	
Liefereinheit:	6 Flaschen á 0,75 Liter

Analyse

Lagerfähigkeit:	5 Jahre
Alkoholgehalt:	13 % vol.
Restzucker:	0,5 g/l
Gesamtsäure:	6,9 g/l

Gastromische Empfehlungen

Ideal in Kombination mit Fisch, Meeresfrüchten und Krustentiere. Das dezente Holz entfaltet in Kombination mit Knoblauch und Kalbfleisch in cremigen Soßen.

Stand: 24.06.2026 18:33 Uhr