

# YERINGBERG



**LOKALITA:** Austrálie

**ROZLOHA VINIC:** 3,7 HA

**ROČNÍ PRODUKCE:** 20.000 LAHVÍ

**VÝNOSNOST:** 43 hl/ ha

**ODRŮDY:** Chardonnay, Shiraz, Cabernet Sauvignon, Malbec, Merlot a Cabernet Franc

**TOP VÍNO:** Yeringberg (Bordeaux Blend)

**Hlavní VINOHRADNÍK:** David de Pury

**TECHNOLOG:** Sandra de Pury

**KONTAKT:** +613 9739 0240,  
info@yeringberg.com.au, 810 Maroondah  
Highway, Coldstream VIC 3770

**WEB:** www.yeringberg.com.au

Baron Frederic-Guillaume de Pury se přestěhoval před 157 lety ze Švýcarska a koupil 485 akrů prvotřídní půdy Yarra Valley. Jeho gravitační dřevěné vinařství a podzemní sklepy jsou stále nedotčené a jsou zařazeny do National Trust of Australia. Baron a jeho syn George proslavili Yeringberg svými vynikajícími víny. Získali zlaté medaile na výstavách v Londýně, Paříži, Bordeaux, Kalkatě a San Franciscu. Pokles světového trhu pro australská stolní vína po první světové válce vedl k zániku vinic Yarra Valley. V roce 1921 byl Yeringberg posledním velkým vinicím údolí Yarra, který vyklučil své vinné keře. Vinná réva byla nahrazena skotem, majetek zůstal nedotčen a Yeringberg pokračuje v pasení ovcí a skotu dodnes. V roce 1969, Baronův vnuk, Guill obnovil vinici Yeringberg na severovýchodních svazích, které původně vybral jeho předchůdce před více než stoletím. Vína z Yeringberg se nejen v Austrálii vyhlášený pro svou eleganci, jemnost a dlouhověkost.

Hlavní postavou vinařství je Sandra de Pury. Vystudovala s vyznamenáním Univerzitu Charlese Sturta, MBA na univerzitě v Merlbourne a diplom v oboru hotelový management z César Ritz Colleges ve Švýcarsku. Je také kvalifikovanou kuchařkou a pracovala v mnoha zemích než podlela kouzlu rodinného dědictví. Druhou zásadní postavou je David de Pury. Získal doktorát ze zemědělských věd a pracoval na univerzitě v Antverpách na výzkumu vývoje klimatu.

## **BÍLÁ VÍNA:**

### **CHARDONNAY**

**ODRŮDA:** 100% Chardonnay

**VINICE:** Byla vysázena v letech 1974 a 1981.

**VINIFIKACE:** vinifikace proběhla na nerezovém tanku, zrání pak na dubových sudech 300 L z 30% nových po dobu 12 měsíců.

## **ČERVENÁ VÍNA:**

### **SHIRAZ**

**ODRŮDA:** 95% Shiraz, 5% Viognier

**VINICE:** Na vinici se nacházejí 3 různé klony. PT23, 1654 a "100 let staré" klony, každý s jedinečným chuťovým profilem

**VINIFIKACE:** Jednotlivé klony jsou sklizeny samostatně a také tak vinifikovány. Část je lisována i s třapinami, část odstopkována a odzrněna. Jsou i různou dobu na slupkách. Doba na slupkách 6- 21 dní dle klonu. Následně zraje víno na dubových sudech o objemu 300 L z 25 % nových. Číření proběhlo po roce na sudu za použití vaječných bílků.

### **YERINGBERG**

**ODRŮDA:** Cabernet Sauvignon 66 %, Cabernet Franc 13 % , Merlot 8 % , Petit Verdot 8 % , Malbec 5 %

**VINICE:** Vysazena mezi lety 1969 až 2002.

**VINIFIKACE:** Jednotlivé odrůdy byly sklizeny a vinifikovány zvlášť od poloviny března. Vinifikace proběhla na nerezových vinifikátorech a pak na následně smíchány v květnu na velkém nerezovém tanku a uloženy ke zrání na dubových sudech Allier a Tronçais ze 40 % nových. Na Cabernety jsou použité sudy 225L na ostatní odrůdy 300 L.

**OCENĚNÍ:** Trophy – Best Bordeaux Blend Yarra Valley Wine Show 2017

