



## LANGMEIL WINERY



De Barossa Valley is Australië's oudste én beste wijngedebied. Duitse immigranten, op zoek naar een beter bestaan, legden er in de eerste helft van de 19e eeuw de eerste wijngaarden aan. □ Ook Langmeil Winery gaat terug op dergelijke oude wijngaarden, voornamelijk beplant met shiraz. Oorspronkelijk was Langmeil de naam van een dorpje, gesticht door Lutherse emigranten. Een van die emigranten was Christian Auricht, die samen met zijn vrouw en kinderen een groot stuk land verwierf. Behalve een smidse, een bakkerij, een waterput en nog diverse andere gebouwen richtte Auricht in 1843 een wijngaard in. In 1930 ging het bezit van de familie Auricht in andere handen over, hoewel nog tot 1964 een lid van de familie werkzaam was in de wijngaarden. □□ In 1996 kochten drie zakenlieden, Richard Lindner, Chris Bitter en Carl Lindner, de oude bezittingen van de familie Auricht. De drie heren restaureerden de oude gebouwen en richtten een nieuwe wijnmakerij in, die ze Langmeil noemden, naar de oude naam van het dorpje. □





Ze vonden er ook oude, decennialang verwaarloosde percelen met shiraz, nog uit de tijd van voor de phylloxera-crisis en zelfs de eerste door Christian Auricht beplante wijngaardpercelen uit 1843. Deze percelen leveren nu The Freedom Shiraz, van stokken die inmiddels ruim 165 jaar oud zijn en niet geïrrigeerd worden. Dit is een unicum in de Barossa - zoals de vallei vaak afgekort genoemd wordt - omdat over het algemeen irrigatie in dit droge stuk Australië als noodzakelijk wordt gezien.

Naast The Freedom Shiraz worden diverse andere wijnen gemaakt, vaak van stokken van oudere percelen. Shiraz neemt op Langmeil, net als elders in de Barossa Valley, een belangrijke plaats in, maar ook Cabernet Sauvignon en Viognier worden geproduceerd. In een land waar 80% van de wijnproductie in handen is van bulkwijn producerende multinationals neemt het familiebedrijf Langmeil met zijn wijnen een meer dan uitzonderlijke positie in. Handmatig snoeien en oogsten zijn er regel, en niet alleen The Freedom Shiraz stamt van niet-geïrrigeerde stokken, maar ook veel andere percelen worden niet kunstmatig van water voorzien. Paul Lindner, de wijnmaker van Langmeil, is van mening dat alleen zo de beste kwaliteit druiven verkregen kan worden.

In de kelder wordt het fruit met een minimum aan handelingen verwerkt tot de prachtige wijnen: er wordt ontsteeld, maar niet altijd gekneusd. Op die manier ontstaat een gedeeltelijke carbonische maceratie, waarbij de hele druiven beginnen te gisten. Zeer fruitige wijnen zijn het resultaat. De wijnen rijpen in Amerikaanse en Franse eiken vaten, ondergaan meestal geen klaring en worden beperkt gefilterd. Alles is bij Langmeil gericht op optimale kwaliteit, waarbij alleen het beste fruit uit de Barossa Valley wordt gebruikt. En ook dat is bijzonder in Australië, waar voor de grote merken het fruit uit het hele land gebruikt mag worden.

---

<b>Naam</b>	<b>Valley Floor Shiraz</b>
Producent	Langmeil Winery
Land	Australië
Streek	Barossa Valley
Jaar	2006
Type	rood
Smaak	rijk en vol, stevige maar afgeronde tannines
Formaat	75 cl
Druivenrassen	shiraz, oude en nieuwe stokken
Appellatie	Barossa Valley
Wijngaard	lage opbrengsten, minimaal geïrrigeerd
Oogst	handmatig
Vinificatie	geen klaring, lichte filtering
Houtopvoeding	Amerikaans eiken





Blank horizontal lines for notes or descriptions.



Kleur                    diep karmozijnrood  
Neus                    bosbessen, frambozen, pruimen, witte peper, chocolade

