



FAKTA

Rødvin

Drue(r): 100% Shiraz

Lagring: 24 mdr på fad med 50% nye fade

Alkohol: 14.0%

Syreindhold: 5,5 g/L

Restsukker: 0,2 g/L

Skruelåg: Nej

Varenummer: 05804211735



2017 HEATHCOTE II, HD SHIRAZ

Heathcote, Rosdal & Flutto

Distriktet

Heathcote er et af de nyeste vinområder i Australien, som først for nogle få år siden blev tildelt sin egen Geographical Indication (G.I.). Før den tid hørte området under Bendigo i det centrale Victoria og druknede derfor lidt i mængden. Byen Heathcote ligger 100 km. nord for Melbourne. Vinregionen begynder 15 -20 kilometer syd for byen og slutter ca. 70 kilometer længere mod nord. Længs hele strækningen løber der en bjergkæde, som i undergrunden består af vulkanske klippeformationer. Jorden har en evne til at holde utroligt godt på vandet, og samtidigt dræner den godt. Det betyder, at man her kan dyrke vin uden brug af kunstvanding, hvilket giver meget intense og koncentrerede vine.

Der har været dyrket vin i området de sidste 30-40 år, men det er først inden for de seneste år, at det virkelig er blevet kendt – især for sine Shiraz-vine. De første seriøse vinproducenter begyndte for ca. 30 år siden, men i dag er der kommet mange nye til, og der er omkring 35 vinhuse i området. Dertil kommer et tilsvarende antal af vindruer dyrkere, som sælger til de store vinhuse. Men generelt er det en vinregion for de små, individuelle og kvalitetsbevidste producenter.

Producenten

Heathcote II er etableret af danskeren Peder Rosdal og franskmændene Lionel Flutto. Peder er uddannet "winemaker" i Frankrig og ansvarlig for at lave vinene. Ejendommen har en yderst begrænset produktion og kan derfor betegnes som et såkaldt "Boutique Winery" - til gengæld er det unikke, håndlavede vine i den ypperste kvalitet!

Vinene er udelukkende lavet af druer dyrket på ejendommen, Høstudbyttet er lavt - max. 35 hl./ha. men reelt ligger det ofte meget lavere. Ejendommen ligger i 240 meters højde og strækker sig over 32 ha. med bløde bakker og den karakteristiske røde jord. Kun 4,5 ha. er tilplantede med vinstokke, hvoraf det meste er Shiraz, men der er også små parceller med Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot og Tempranillo.

Produktet

I Shiraz HD, står "HD" for Hand destimmed (håndafstilkede), da vinen laves på håndselektede Shiraz-druer, som hentes på de bedste vinstokke på ejendommen. Produktionen er derfor meget begrænset og sker kun i de bedste årgange. Gæringen og modningen (normalt ca. 22-24 mdr.) foregår på franske barriques (65-100% nye). Det er en vin med sjælden koncentration, både i farve, duft og smag. Duften er ofte lidt lukket i vinen ungdom, men med lidt iltning i glasset kommer der flotte, mørke toner af modne brombær og sorte moreller. I smagen finder man komplekse, mørke og krydrede frugtaroamer med krydrede toner og en smule trækarakter. Det er en vin, som helt klart vil udvikle sig i harmoni og blødhed med alderen. En 4-5 timers iltning ville være en god ide, hvis man drikker vinen i sin ungdom.



VINOBLE