



FAKTA

Rødvin

Drue(r): 100% Shiraz

Lagring: 12 mdr. på nye og brugte amerikanske og franske barriques.

Alkohol: 14.0%

Syreindhold: 6.07 g/L

Restsukker: 3.2 g/L

Skruelåg: Ja

Varenummer: 05883312035

Anbefales til:



2020 MV SHIRAZ BIO

McLaren Vale, Paxton Vineyards

Distriktet

McLaren Vale er et vindistrikt kun få kilometer syd for byen Adelaide i South Australia. Der er produceret vin her siden 1800-tallet, men det er først i de senere år, at man rigtigt har opdaget området på eksportmarkederne. McLaren Vale er især kendt for sine mørke Shiraz-vine, men der produceres også vine på andre druer såsom Cabernet Sauvignon, Grenache og Merlot. Mange af de mindre producenter sælger en stor del af deres vine ved gårdsalg til de mange turister fra Adelaide, som hyppigt besøger området.

Selv om afstanden til havet kun er 10-15 km. og dermed yder en vis kølig indflydelse, er McLaren Vale et ekstremt varmt område, hvor vindyrkning er en udfordring. Uden kunstvanding ville det derfor være umuligt at dyrke vin her. Jordbunden varierer en del i de forskellige sub-distrikter; Sellicks Foothills, Blewitt Springs, Seaview, Willunga og McLaren Flat, og det gør vinenes stilarter således også.

Producenten

Paxton Vineyards i McLaren Vale blev grundlagt i 1979 af David Paxton, der i dag betragtes som en af de dygtigste vindyrkere i Australien. I mange år producerede man druer, som blev solgt videre til andre firmaer, og først i 2000 lancerede man under eget navn en Paxton Shiraz (1998). Samtidigt blev David Paxtons søn, Michael, færdig med sin uddannelse som winemaker og agronom, og han blev herefter en del af teamet. Filosofien har været klar fra start: Vinene skulle udtrykke druernes typicitet, områdets diversitet og hver vinmarks potentiale og karakter, hvilket bl.a. førte til at man overgik til biodynamisk produktion. (NASAA Reg. nr. 5364P).

I dag ejer og dyrker Paxton Vineyards i alt 80 ha. vinmarker fordelt i McLaren Vale og i Barossa Valley, hvilket giver god diversitet i forhold til klima- og jordbundsforhold. Druesorten Shiraz er den vigtigste, men man dyrker også bl.a. Grenache, Cabernet, Tempranillo, Sauvignon Blanc, Pinot Gris og Chardonnay. David Paxton og hans team benytter sig af både traditionelle og mere innovative dyrkningsmetoder, hvor man bl.a. udvælger kloner, som giver lavt udbytte men til gengæld højere kvalitet. Kunstvanding er en nødvendighed på flere af vinmarkerne, men man kontrollerer processen nøje, bl.a. med drypvanding, så udbyttet herved også begrænses.

Produktet

MV Shiraz er lavet på Shiraz-druer, som hentes fra udvalgte parceller på Paxtons fire biodynamiskdyrkede vinmarker i McLaren Vale. Det er frugtkarakteren og umiddelbarheden, man prioriterer i denne vin, så den udtrykker områdets klassiske dyder: Elegance, harmoni og ren fornøjelse. De forskellige parceller er vinificeret separat med en gæring og en modning på åbne og lukkede gærtanke, med løbende omrøringer for at fremme farve, aroma og smagsekstrakt. Efter presningen modnes vinen i 12 måneder på nye og brugte franske træfade (225 l. og 500 l.). Sammenstikningen af vinene fra de forskellige parceller foregår umiddelbar inden aftapningen.

Vinen har en mørk, dybrød farve. Duften er meget åben med nuancer af modne hindbær, blomster, chokolade og en smule vanilje. I smagen er vinen meget kødfuld og fyldig, med masser af frugtkoncentration og samtidig god struktur og en god tannin til sidst. Trækarakteren fra fadene afsløres, men er ikke dominerende. Det er en meget fyldig, kompleks og samtidig charmerende vin. Serveres til and, lam, okse og vildt. Den perfekte vin til kraftige, sammenkogte retter.

The
Real
Review
91/100

ØSTJYSK
VINFORSYNING