

TRENTHAM

FAKTA

Rødvin

Land: Australia

Område: South Eastern

Drue(r): 1% Merlot, 2% Cabernet Sauvignon, 2%

Nero d'Avola, 3% Tannat, 89% Shiraz

Lagring: 50%: 8 mnd. på franske og am. fade, resten på ståltanke.

Alkohol: 14.0%

Syreindhold: 6.1 g/L

Restsukker: 5.5 g/L

PH værdi: 3.57

Skruelåg: Ja

Varenummer: 05831011635

Anbefales til:



2016 RIVER RETREAT, SHIRAZ

Trentham

Distriktet

Vinstokkene ankom faktisk til Australien allerede få år efter, at James Cook havde opdaget det nye kontinent (1770). På trods af de klimatiske vanskeligheder i starten forsøgte en del bønder at skabe sig en levevej via vinproduktion. I dag er Australien en ren guldgrube, hvad vin angår. Dels er kontinentet så isoleret, at man har kunnet forhindre, at mange af de sygdomme, der rammer europæiske vinstokke, vil brede sig hertil. Dels er klimaet unikt, når man forstår at udnytte det.

South Eastern Australia er Australiens største appellations og dækker egentligt de fleste af landets kendte vindistrikter såsom New South Wales, Victoria, Tasmanien samt en del af South Australia og Queensland. Jordbunden varierer en del i de forskellige sub-distrikter, og det gør vinenes stilarter derfor også.

Producenten

Trentham Estate ligger 15 kilometer fra Mildura (New South Wales) i et område, der i 1930'erne blev brugt til fåreavl. I slutningen af 40'erne omlagde man til planteavl, og i 1952 blev de første vinmarker plantet. I 1960 blev ejendommen købt af de nuværende ejere, familien Murphy, som var udvandret fra Irland i 1909. Man fokuserede på citrus træer, grøntsager og druer til hedvin, men gradvist ændrede man fokus og plantede flere vinstokke, som trivedes sublimt i undergrunden af rødt ler og kalksten. Vandforsyningen var samtidig sikret, da man kunne hente vand i den nærliggende Murray River.

I dag har man kontrol over 45 ha. vinmarker, et state-of-the-art vineri, der årligt håndterer 5.000 tons druer. Man har også etableret Cellar Door-faciliteter i forbindelse med besøg, smagninger og salg samt åbnet en anerkendt restaurant på ejendommen. Kulminationen er foreløbig, at James Halliday i sin 2015 udgave af Australian Wine Companion, gav huset de maksimale 5 stjerner og betegnelsen: 'The value for money is unfailingly excellent'. Det er svært at være uenig i den vurdering!

Produktet

River Retreat tager sit navn efter de sårbare vådområder (Wetlands) i Murray Darling Region, i det sydøstlige Australien, og for hver flaske solgt, giver man et bidrag til La Trobe University Foundation i Mildura, for at bevare det unikke økosystem.

Druerne høstes ved optimal modenhed, hvorefter de mases, macererer og gærer med regelmæssig remontage for at udtrække farvestoffer og aromaer. Herefter lagres 50% af vinen i 8 måneder på udvalgte fade af amerikansk (60%) og fransk eg (40%), resten på ståltanke.

Vinen har en rød-violet farve. I duften finder man mørke bær som solbær og blåbær og et strejf af chokolade og hvid peber. I smagen er der masser af moden, mørk frugt som kirsebær og blomme, mocca og diskret fadpræg, hvor de bløde tanniner giver en fin balance og eftersmag. Det er en rigtig kød-vin. Glimrende til rødt kød, men også rigtig god til mad fra grill og er bredt favnende – også til typiske hverdagsretter.

