

TRENTHAM

FAKTA

Søde vine

Drue(r): 100% Grenache

Lagring: Flere år på franske og amerikanske egefade.

Alkohol: 18.0%

Syreindhold: 4,9 g/L

Restsukker: 122 g/L

Skruelåg: Ja

Varenummer: 05832010025



CELLAR RESERVE OLD TAWNY

Murray Darling, Trentham

Distriktet

Murray Darling er Australiens næststørste vindistrikt med en andel på ca. 25% af hele landets samlede vinproduktion. Murray Darling strækker sig fra den nordvestlige del af Victoria til den vestlige del af New South Wales, omkring floderne Murray River og Darling River. Regionen kaldes ofte Big Rivers og er et af de vigtigste områder for landbruget i Australien, takket være en undergrund af rige aflejringer fra floderne. Den største udfordring er tørken, da det kun sjældent regner (ca. 130-150 mm. årligt!). Selv om man i begrænset omfang kan hente vand fra floderne, er man nødt til dels at bruge en skånsom drypvanding i vinmarkerne, dels finde vandkilder i dybden og genanvende vandet på vingårdene. Fordelen med tørken er til gengæld, at man kan producere utroligt sunde og modne druer, uden spor af de vinsygdomme, som ofte skyldes fx fugtighed!

Murray Darling er i dag klassificeret som GI (Geographical Indication) og producerer hovedsageligt Chardonnay, men også Shiraz og Cabernet Sauvignon, som har vist sig at give fremragende resultater. Med sine ca. 25.000 ha. vinmarker samler Murray Darling både nogle af Australiens største vinfirmaer og mange, små familieproducenter, der, på trods af de barske forhold, kan producere aromatiske og karakterfulde vine, med god balance mellem styrke og finesse.

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

Trentham Estates Fine Old Tawny er lavet i portvins-stil, med tilsætning af brandy for at standse gæringen, en teknik man anvender flere steder i verden, når man laver hedvin. Vinen består hovedsageligt af Grenache, en druesort som med distriktet Murray Darlings klimatiske forhold og jordbund, giver meget fyldige, komplekse og tanninrige rødvine, med en god friskhed og struktur. En perfekt kombination for hedvine. Grenache-druerne til Fine Old Tawny plukkes ret sent, når de er optimalt modne og fulde af smag.

Druerne bliver gæret med deres skind, indtil det ønskede restsukkerniveau er opnået. Processen bliver standset ved tilsætning af neutral brandy og efter presningen, bliver vinen fyldt på små franske og amerikanske træfade, hvor den modner i flere år. Fine Old Tawny er sammensat af flere årgange, hvor den ældste er fra 1990. Blendet er således 19 år gammelt i gennemsnittet.

En meget kompleks og elegant hedvin, med klassiske toner for denne type vin med alder: Tørrede blomster og frugter, blomster, brombær, mokka, mørk chokolade, vanilje, muskatnød, kanel og lakrids. Den har en harmonisk og lang eftersmag. Server den som aperitif eller sammen med desserter med tørrede frugter eller nødder. Prøv den også til appelsintærte eller til blåskimmeloste.

