

## BROKENWOOD SEMILLON

**Årgång** 2022

**Art. nr** 51510

**Pris** 199 kr

**Storlek** 750 ml

**Producent** Brokenwood Wines

**Ursprung** Hunter Valley, Australien

**Varukategori** Vita torra viner

**Förslutning** Skruvkork

**Druvor** Semillon 100%

**Alkoholhalt** 11%

**Sortiment** Systembolagets beställning

**Karaktär** Pigg doft av florala toner med inslag av citrongräs. Smak av päron, solmogen citrus och inslag av zest i syran. Årgången gav aningen lite rikare stil på vin än tidigare årgångar av Hunter Valley semillon.

**Tillverkning** Skörden plockas för hand. Druvorna krossas, kyls sedan ner och pressas direkt. Neutral jäst används vid jäsningen så att vinets egna aromer får tala för sig själv. Vinet jäser och lagras på ståltank och genomgår ingen malolaktisk jäsning. Vinet buteljerades i Maj.

**Passar till** Gott till asiatisk mat och till fisk, skaldjur - speciellt ostron.

### Om producenten

#### BROKENWOOD WINES HOBBYPROJEKTET SOM BLEV STJÄRNEGENDOM

Brokenwood Wines grundades 1970 som ett hobbyprojekt av tre vinroade advokater från Sydney. Idag klassas den femstjärniga egendomen som en av Australiens bästa. Brokenwood Wines producerar prisvinnande ikonviner med Shiraz och Semillon i spetsen.

En av de tre grundarna var James Halliday, som så småningom kom att bli en av Australiens och världens mest berömda vinprofiler. Tillsammans med sina kolleger Tony Albert och John Beeston köpte han fyra hektar mark i Hunter Valley, tolv mil norr om Sydney. Sedan gick utvecklingen snabbt. 1973 skördade man de första druvorna med hjälp av vänner och bekanta, och trots att de tre vinentusiasterna vid den tiden var rena amatörer som vinmakare fick vinerna mycket beröm och trogna anhängare redan från start.

1975 byggdes ett riktigt vineri. 1978 kom sex nya delägare in i bilden, vilket gjorde det möjligt att förvärva den idag legendariska Graveyard Vineyard som ursprungligen var tänkt att bli staden Pokolbins nya kyrkogård.

