

THE MARL SHIRAZ

Årgång 2024

Art. nr 93355

Pris 129 kr

Storlek 750 ml

Producent Hentley Farm

Ursprung Barossa Valley, Australien

Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork

Druvor Shiraz 100%

Alkoholhalt 14,5%

Sortiment Systembolagets tillfälliga

Karaktär Mycket fruktig doft med rostad fatkaraktär, inslag av björnbär, vanilj, plommon, viol, mörka körsbär, choklad och lakrits. Mycket fruktig smak med rostad fatkaraktär, inslag av björnbär, vanilj, plommon, viol, mörka körsbär, peppar, choklad och lakrits.

Tillverkning Druvorna avstjälkades och därefter jäste musten och skalmacererade i åtta till tolv dagar. Vinet genomgick sedan malolaktisk omvandling.

Lagring Vinet har lagrats 18 månader på franska ekfat.

Passar till Serveras till maträtter av lamm- eller nötkött, gärna grillat.

Information I Barossa Valley ger jordmånen av röd lerjord ovanpå mägerl (marl), en smulig jordart bestående av lera och kalksten- röda viner av högsta kvalitet. Dessa jordar skapar en perfekt balans mellan näringstillgång och stress för vinrankorna, vilket resulterar i viner med djup färg och intensiv fruktsmak. Benämningen The Marl på denna Barossa Valley Shiraz kommer av dess jordmån.



Om producenten

HENTLEY FARM SKAPAR MINNESVÄRDA VINER I BAROSSA VALLEY

1997 etablerade Keith och Alison Hentschke Hentley Farm med visionen om att skapa exceptionella viner på druvor odlade på egendomen i Barossa Valley. Keith har en examen i jordbruk och vinmarknadsföring och under sin tid i vinbranschen började han leta efter den perfekta odlingsplatsen och sökte sig till Barossa Valley.

Med hjälp av en gammal jordmånskarta från 1950 hittade Keith rätt sorts mark bland de börjande kullarna vid Greencock Creek i den nordvästra delen av Barossa, som erbjuder stor variation av jordmån och olika höjder.

2004 utvidgades egendomen då grannvingården köptes och i dag utgörs Hentley Farm av drygt 60 hektar odlingar, som i sin tur delats in i nio olika lotter för olika typer av druvor. 70 procent består av shiraz, men det odlas även greneache, cabernet sauvignon, zinfandel och lite viognier.