



Fiche Technique

Wijn	Stonehorse
Producent	Kaesler Wines
Website	www.kaesler.com.au
Herkomst	Barossa Valley-South Australia, Australië
Bodem	Zanderige klei
Classificatie	-
Druivenras	Shiraz
Vinificatie	De wijn is gefermenteerd bij een warme temperatuur in roestvrij staal en overgebracht naar zowel nieuwe als oude eiken vaten. Het zuur werd aangepast na de malolactische fermentatie. Vervolgens ging de wijn terug het vat in, waar hij voor 12 maanden verbleef. De gemiddelde leeftijd van de vaten was ongeveer 3 jaar oud. Deze wijn is een blend van 6 verschillende wijngaarden. De wijn werd gebotteld zonder beboeting of filtreren.

Serveertemperatuur	16-18°C
Smaakomschrijving	Volle wijn met een fluwelen mondgevoel. Donkere bessen personages, specerijen en zoethout mengen in de mond.
Kenmerken	De Stonehorse wijnen worden gevinifieerd om stijlen die fruit kenmerken te benadrukken met complementaire rijping te maken.
Wijn-spijs suggestie	Stoofvleesgerechten en lamsbout behoren tot de favorieten van deze wijn.

Informatie producent



De veelbelovende wijnmaker Reid Bosward wordt sinds een aantal jaren als absolute topspeler gezien in de Barossa Valley. Meteen, nadat hij Kaesler had overgenomen in 1997, werden zijn wijnen zeer goed ontvangen. Hierbij spelen de hoge leeftijd van de wijngaarden, zijn absolute adoratie voor Europese wijnen en het grote vakmanschap dat hij zich als wijnmaker bij een aantal Australische en Europese producenten eigen heeft gemaakt, een doorslaggevende rol. Daarnaast is de zeer terughoudende prijsstelling een meevaller.