



MCLAREN VALE

Fiche Technique

Wijn

Shiraz

Producent

Nashwauk

Website

www.nashwaukvineyards.com.au

Herkomst

McLaren Vale

Classificatie

-

Bodem

Verschillende bodems van zand en leem tot aan klei.

Druivenras

Shiraz

Vinificatie

De druiven worden geplukt vanaf verschillende wijngaarden variërend tussen de 20 en 40 jaar oud met verschillende bodemkenmerken. De druiven worden 7 dagen gefermenteerd in rvs vaten. Gevolgd door een rijpingsproces van 14 maanden in 30% nieuwe Frans eiken vaten, de overige vaten zijn twee jaar oud en eveneens Frans eiken.

Serveertemperatuur

16 - 18°C

Smaakomschrijving

In de neus aroma's van zwarte pruimen en boysenbessen. Op het pallet een solide en gefocuste smaak van donker fruit, mocha en chocolade.

Kenmerken

De fijne tannines zorgen voor een gestyleerde afdronk.

Wijn-spijs suggestie

Deze wijn gaat goed samen met roodvlees, barbecue gerechten en pizza.

Informatie producent

Een nieuw project van Reid Bosward van Kaesler. De Nashwauk wijngaard ligt in de Seaview Hills subregio van McLaren Vale en kijkt uit over het Fleurieu schiereiland. De wijngaard is zeer steil en bestaat uit terrassen met zeer ondiepe grond. Voor de aankoop door Kaesler, brachten de druiven de hoogste prijs van de regio op. De wijngaard is 20 hectare groot, 60% is beplant met druivenstokken van 35 jaar oud.

