



MCLAREN VALE

Fiche Technique

Wijn	Tempranillo
Producent	Nashwauk
Website	www.nashwaukvineyards.com.au
Herkomst	McLaren Vale
Classificatie	-
Bodem	Rode aarde, klei, zand en kalksteen
Druivenras	Tempranillo
Vinificatie	De druiven worden met de hand geoogst in de eerste week van februari. De druiven worden in de schil voor 12 dagen gefermenteerd. Vervolgens rijpt de wijn in 1 of 2 jaar oude Frans eiken vaten om de wijn structuur en tannines te geven.
Serveertemperatuur	16 - 18°C
Smaakomschrijving	In de neus geuren van exotische kruiden, zoals op een Marokkaanse markt. Op het pallet een medium body, sappig, donker fruit gemengd met hartige aardse tonen.
Kenmerken	Een wijn met tonen van sappig fruit, kruidnagel en steranijs.
Wijn-spijs suggestie	Deze gaat voornamelijk goed samen me tapa gerechten.
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.

