



MCLAREN VALE

Fiche Technique

Wijn

Wrecked Reserve Shiraz

Producent

Nashwauk

Website

www.nashwaukvineyards.com.au

Herkomst

McLaren Vale

Classificatie

-

Bodem

Zand, leem en klei.

Druivenras

Shiraz

Vinificatie

De druiven komen van 3 verschillende wijngaarden die tussen 20 en 40 jaar oud zijn. De fermentatie duurt 7 dagen in de schil. Vervolgens rijpt de wijn 19 maanden lang op nieuwe Frans eiken vaten en 1 jaar oude Franse eiken vaten. De oogsten van de verschillende wijngaarden worden apart gehouden totdat ze samengevoegd worden.

Serveertemperatuur

16 - 18°C

Smaakomschrijving

In de neus donker fruit, koffie en tonen van kruidnagel. Op het pallet een geconcentreerde smaak van bosbessen, bramen en pruimen met een kruidige twist die zorgt voor het definiëren van het fruit.

Kenmerken

Ondoordringbare rode kleur met fijne tannines en zoetfruit dat de elegantie van deze wijn compleet maakt.

Wijn-spijs suggestie

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