

Pernod Ricard Winemakers, Australia

Jacob's Creek Double Barrel Shiraz

Alkon makuluonnehdinta

Mehevä & hilloinen

Hintaryhmä

18-19 €

Ruokasuositukset



Rypäle

Shiraz

Väri

Tumman karmininpunainen

Tuoksu

Mausteinen, tumman suklainen, tamminen ja hedelmäinen.

Maku

Erittäin täyteläinen, keskitanniininen, marjainen, mausteinen, tamminen.



Maa:	Australia
Alue:	Barossa
Tuottaja:	Pernod Ricard Winemakers
Vuosikerta:	2015 Varmista vuosikerta *
Pullokoko:	75

Alkoholia:	14.8 %
Korkkityyppi:	kierrekorkki
Pulloja/laatikko:	6 kpl

* asiakaspalvelu@pernord-ricard-finland.com

Shiraz-rypäleet poimitaan Barossan laakson tarhoilta helmi-maaliskuussa. Viini saa nimensä sen kaksinkertaisesta tammitynnyrikypsytyksestä. Se kypsyy ensin 12 - 18 kuukautta ranskalaisissa ja amerikkalaisissa tammitynnyreissä, jonka jälkeen 100 % viinistä viimeistellään lähes 20 vuotta vanhoissa skotlantilaisissa viskitynnyreissä, jotka on valmistettu amerikkalaisesta rinnevalkotammesta. Viskitynnyrikypsytyksen aikana viinin voimakkaat tanniinit toimivat antioksidanttina edesauttaen täyteläisten aromien kehittymisen ilman, että viini hapettuu liikaa. Viskitynnyriviimeistely tuo viiniin lisää ulottuvuutta ja rakennetta, ja tekee siitä täyteläisemmän ja pehmeämmän.

Jacob's Creekin viinintekijätiimi juuri eläkkeelle jääneen Bernard Hickinin johdolla kokeili eri viinirypäleitä eri viskien käyttämiin tammitynnyreihin kahden vuoden ajan. "Eri viskien käyttämät tynnyrit toimivat eri tavoin eri rypäleiden kanssa, joten vei aikaa ymmärtää viskitynnyrikypsytyksen todellinen vaikutus viiniin. Oikean rypäleen ja sitä parhaiten täydentävän viskitynnyriyhdistelmän löytäminen vaati vuosien työn, ennen kuin löysimme tasapainoisen kokonaisuuden ja pääsimme erinomaiseen lopputulokseen.", vastikään viinintekijätiimin johtoon ja Jacob's Creekin pääviinintekijäksi nimitetty Ben Bryant selittää.

Viini on valmis nautittavaksi heti, mutta siinä potentiaalia kehittyä vielä seuraavat 10 vuotta.