

BAROSSA, AUSTRALIA

# Jacob's Creek Double Barrel Shiraz

## Ruokasuositukset

Grilliruoka

Lammas

Nauta

Nautiskelujuoma

Pataruoat

Porsas



## Tuoksu

Mausteinen, tumman hilloinen, suklainen, paahteinen, mausteinen

## Maku

Erittäin täyteläinen, keskitanniininen, jossa kirsikkaa, viikunaa, karhunvatukkaa, neilikkaa ja tammea.

## Alkon

### makuluonnehdinta

Mehevä & hilloinen

## Rypäle

Syrah/Shiraz

## Väri

Tumman karmiininpunainen

## Jacob's Creek Double Barrel Shiraz – viskitynnyrikypsytetty viini

Jacob's Creek Double Barrel -sarjan viinit saavat nimensä siitä, että niitä on kypsytetty viinitynnyreiden lisäksi viskitynnyreissä. Jacob's Creek Double Barrel Shiraz on kypsynyt skotlantilaisissa viskitynnyreissä.

Jacob's Creekin viinintekijätiimi, sittemmin jo 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.", Jacob's Creekin viinintekijä Ben Bryant kertoo.

## Viininviljely ja valmistus

Shiraz-rypäleet poimitaan Barossan laakson tarhoilta helmi-maaliskuussa. Viini saa nimensä sen kaksinkertaisesta tammitynnyrikypsytyksestä. Viini kypsyy ensin 12 - 18 kuukautta ranskalaisissa ja amerikkalaisissa tammitynnyreissä, jonka jälkeen viini 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. Viskitynnyri viimeistely tuo viiniin lisää ulottuvuutta ja rakennetta, ja tekee siitä täyteläisemmän ja pehmeämmän.

## Shiraz – Australian viljellyin rypäle

Shiraz, joka tunnetaan myös nimellä Syrah, on tummakuorinen rypälelaji, jota kasvatetaan kaikkialla maailmassa ja jota käytetään pääasiassa punaviinin valmistukseen. Shiraz on niin tärkeä Australian viiniviljelylle, että se on Australian eniten istutettu rypälelaji suurimmalla osalla maan viinitarhoista. Siitä on tullut käytännössä synonyymi maan tärkeimpien viinialueiden ja erityisesti Barossa-laakson kanssa.

Vallitseva Shirazin viinivalmistustyyli pyrkii kohti kirkkaita hedelmämakuja – useimmiten mustikoita, mustaherukoita ja mustia kirsikoita.

## **Vuoden viinit 2022 -kilpailun voittajaviini**

Vuoden viinit 2022 -kilpailussa Jacob's Creek Double Barrel Shiraz 2019 osallistui sarjaan Uuden maailman punaviinit, hinta 13–18 €, jonka viini myös voitti. Lisäksi viini palkittiin lajikesarjassa Syrah-punaviinit hinta yli 13 € hopeamitalilla. Vuonna 2021 punaviini palkittiin pronssimitalilla lajikesarjassa Syrah, hinta 13 euroa tai yli.

## Lisätietoja

<b>Maa</b>	Australia
<b>Alue</b>	Barossa
<b>Tuottaja</b>	Jacob's Creek Wines
<b>Vuosikerta</b>	2015
	Varmista asiakaspalvelustamme *
<b>Saatavuus</b>	Alko Ravintolat Tukku
<b>Pullokoko</b>	75,00cl
<b>Alkoholia</b>	14,80%
<b>Pakkaustyyppi</b>	Lasipullo
<b>Alkon tuotekoodi</b>	911257
<b>EAN</b>	9300727019578
<b>SKU</b>	606135
<b>Korkkityyppi</b>	Kierrekorkki
<b>Pulloja / laatikko</b>	6 kpl
<b>Täyteläisyysaste</b>	Erittäin täyteläinen

\* asiakaspalvelu@pernod-ricard.com