

Koonowla Single Vineyard Malbec

Rødvin / Australia / South Australia

Produsent: Koonowla

Årgang: 2020

Land: Australia

Distrikt: South Australia

Område: Clare Valley

Drue: 100% malbec

Veil. pris horeca: 252.03 eks. mva.

Pris Vinmonopolet: 299.9,-

EDP nr. : 9085805

SAP nr. : 9085805

Vinmonopol nr. : 16571001

Innhold:

Syre:4.0

Sukker:3

Alkohol:14,6 %



Om produsenten

Koonowla drives og eies av far og sønn, Nick og Alex. Eiendommen og vineriet ligger bare fem kilometer øst for Auburn, i Clare Valley. Familien er kjent for å være en pionereiendom med vinstokker som ble plantet for første gang i 1896, og som lever og ånder for regionens vinproduksjonstradisjoner, og som nå har fått en ny generasjon med Nick George i spissen.

Med dyp respekt for Koonowlas ekstraordinære historie har familien George arbeidet utrettelig med å restaurere de opprinnelige, historiske bygningene, rehabilitere den vakre eiendommen og vekke til live både vingården og de omkringliggende vinmarkene.

Nå som Nick og sønnen Alex er i gang med å skrive neste kapittel i eiendommens rike historie, ønsker de å vise frem eiendommen ikke bare som et senter for god vin, men også som en produsent som tar vare på omgivelsene og tenker mye på det å drive etter bærekraftige prinsipper. Å dyrke de beste mulige druene, forvalte vingårder på en bærekraftig måte, og verdsette vinhelsen, jordhelsen og lavt utbytte er sentralt for far og sønn.

De lager viner utelukkende fra Clare Valley, fra varianter som passer til det kjøligere klimaet: Sauvignon Blanc, Riesling, Merlot, Pinot Noir, Malbec og Shiraz. Alle druer blir håndplukket, og vinene blir gjæret, lagret og tappet på stedet hos dem. Vinene er levende, energiske og middels fyldige med et uttrykk som gjenspeiler regionen godt.

Vinifikasjon

Malbec er en av Clare Valleys ubesungne helter, og regnes som den hemmelige ingrediensen i mange av regionens beste rødvinblandinger. Druene til denne vinen er hentet fra familiens elskede Bass Hill Vineyard, og fokuset har vært stor på å fremheve druesortens unike egenskaper fra innhøsting til glass. Årgangen var i utgangspunktet svært varm og tørr, men ble heldigvis forvandlet til en utmerket, kjølig modning for Koonowlas Malbec-vinstokker med svært lav avkastning. Innhøstingen av de 786 vinstokkene skjedde 4. mars. Malbec har en svært lang og fremtredende stamtavle i Clare Valley og har produsert noen av områdets største rødviner. Druene ble gjæret ved hjelp av druenes naturlige gjær i små 600 kg tunge kar som ble hånddyppet to ganger daglig for å holde skallene våte og forsiktig trekke ut farge og smak. Etter pressingen fikk den malolaktiske gjæringen lov til å fullføres før vinen ble tappet på gamle franske barriques og lagret i 18 måneder. Til slutt ble vinen tappet fra fatene og tappet på flaske uten filtrering.

Smaksbeskrivelse

Dyp lilla. Duft av kirsebær, solbær og blåbær, hint av pepper. Modne kirsebær, røde plommer, fiol og pepper. God konsentrasjon.

Passer til

Storvilt, Lam og sau, Småvilt og fugl