

Koonowla Cabernet Sauvignon

Rødvin / Australia / South Australia

Produsent: Koonowla

Årgang: 2019

Land: Australia

Distrikt: South Australia

Område: Clare Valley

Drue: 100% cabernet sauvignon

Veil. pris horeca: 180.03 eks. mva.

Pris Vinmonopolet: 214.9,-

EDP nr. : 9085804

SAP nr. : 9085804

Vinmonopol nr. : 16384901

Innhold:

Syre:5.0

Sukker:3

Alkohol:14 %



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

Cabernet Sauvignon fra Clare Valley, kombinerer tradisjonelle druekvaliteter med en spennende, moderne stil. Med innbydende cabernetaromaer, karmosinrøde bær og et tiltalende bakteppe av mynte, smelter den sammen med en deilig saftighet. Moderne og unik. 2020 ågangen var svært varm og tørr, men mot slutten av februar forvandlet den seg heldigvis til en utmerket kjølig modningssesong for de lavtytende vinstokkene. De naturlig senmodne cabernet sauvignon-druene trivdes godt i denne sesongen og ble høstet litt tidligere enn gjennomsnittet i slutten av mars. Druene gjennomgår spontangjæring på små franske eikefat (20 % ny), og lagres deretter opptil 2 år. Til slutt tappes vinen rett fra fat og flaskes uten filtrering.

Smaksbeskrivelse

Dyp lilla. Litt krydret duft, preg av mørke bær, urt og solbærblad, hint av kamfer og fat. Saftig, fyldig og fast, mørke bær, innslag av solbær, svale urter, lakris og fat.

Passer til

Storfe, Lam og sau, Småvilt og fugl