

2015 KINGSTON ECHELON SHIRAZ, CLARE VALLEY

AUSTRALIEN

Elegant og vedholdende

Kingston Echelon Shiraz er dramatisk rød i glasset. I duften fornemmes mørke kirsebær, vanilje med lidt lakrids og krydderier. I ganen er noter af mørk chokolade, modne bær, en smule peber og elegante vedvarende tanniner i afslutningen.

Server Kingston Echelon Shiraz til rødt kød, krydrede retter, lam eller oste. Serveringstemperatur: 16-18°C.

Fremstilling

Druerne til Kingston Echelon Shiraz er en blanding af varm- og koldklima druer, hvilket frembringer de bedste karakteristika i druerne, som modner perfekt under den rigelige soleksponering i South Australia. Druerne er smækfyldt med frugt og kompleksitet, når de høstes i perioden februar til april. Druerne bringes til vineriet, hvor de afstilles og udblødes i mosten og behandles efter traditionelle metoder. Efter gæring modner vinen på amerikansk og fransk eg i 18 måneder.

Om Producenten

Kingston Winery har slået sig fast som én af Australiens vigtige vinleverandører.

Serien Echelon er det ypperste af Australiens formåen indenfor vin; de fineste druer fra de bedste regioner. Kun druer af ekstraordinær høj kvalitet bliver anvendt til serien Echelon, som er Kingstons Rolls Royce.

1 Guldmedalje

Berlin Int. Wine Show
2018

1 Guldmedalje

NZ Int. Wine Show 2017

91 point

The Wine Front

