



Vinlandet Australien



Australien är ett fascinerande land med en omfattande vinproduktion. Sett till vinexport är Australien världens sjunde största nation. Australiska viner får ofta ett eget uttryck, trots att druvorna är identiska med de europeiska. Det speciella klimatet, jordmånen och naturen "down under" ger vinodlarna förutsättningar som inte finns någon annanstans. Den australiska vinodlingen kännetecknas av

mindre lagbundenhet och en förmåga att utveckla egna metoder på ett friare sätt än i den klassiska vinvärlden. Egentligen är det alldeles för varmt för att odla vin i Australien. De flesta vinodlingar måste konstbevattnas. De bästa vinerna kommer från områden som inte är så heta, från odlingar som ligger skyddade från bergskedjan Great dividing range eller från vingårdar på lite högre höjder. Den röda järnrika och väl-dränerade lerjorden terra rossa är berömd. I sådan jord växer några av landets allra främsta viner ovanpå kalkstensåsar.

Nr. 2362 The Fox and the grapes, pris 89kr.



Vinet innehåller 78% shiraz och 22% Merlot. Druvorna skördades med maskin nattetid i början av mars. Druvorna krossades, avstjälkades och fick sedan jäsa i tankar som rymmer 50 ton. Jäsningen inleddes vid 28 grader och sänktes sedan till 24 grader. Efter att vinet pressats fick det genomgå malolaktisk omvandling på rostfria ståltankar. De två druvsorterna vinifierades för sig. Mycket fruktigt, smakrikt vin med inslag av plommon, mörka körsbär, kryddor, blåbär och rosmarin. Serveras vid cirka 18°C till grillade rätter av lamm- eller nötkött. Alkoholhalt 14%, Sockerhalt 0,6 g/l.

Utseende:

Doft:

Smak:

Prisvärde: Fynd. Mer än prisvärt. Prisvärt. Ej prisvärt.

Nr. 2971 Sister's Run Old Testament Coonawarra, pris 99kr.



Vinets druva är Cabernet sauvignon. Cabernet Sauvignon är historiskt förknippat med Bordeaux i Frankrike men har med framgång även odlats i Kalifornien, Syd Afrika, Italien och Australien. Mycket fruktig smak med fatkaraktär, inslag av svarta vinbär, färska örter, plommon, ceder och vanilj. Serveras vid 16–18°C till rätter av lamm- eller nötkött. Alkoholhalt 14%, Sockerhalt 0,3 g/l.

Utseende:

Doft:

Smak:

Prisvärde: Fynd. Mer än prisvärt. Prisvärt. Ej prisvärt.

Nr. 2522 Logan Weemala, pris 125kr.



Folkrika New South Wales är de näst största av Australiens vinstater. Odlingarna konstbevattnas och ligger utmed floderna Murray och Murrumbidgee. Jordmånen här är vulkanisk då området ligger på en utdöd vulkan. Råvarorna till detta vin är 97% shiraz och 3% viognier. Vinet är lagrat i ett år på franska ekfat. Tio procent var nya ekfat. Delar av musten jäste i små öppna jäskar med nedtryckning av skalhatten två gånger om dagen.

Alkoholhalt 13,5%, Sockerhalt 0,3 g/l.

Utseende:

Doft:

Smak:

Prisvärde: Fynd.

Mer än prisvärt.

Prisvärt. Ej prisvärt.

Nr. 2129 Lionheart of the Barossa, pris 125kr.



I South Australias sydöstra hörn odlas nästan hälften av allt australiskt vin. Klimatet är varmt och torrt och vingårdarna konstbevattnas.

Råvaran till detta vin är Shiraz. Druvan skördas manuellt och musten jäste i öppna jäskar. Vinet är lagrat i ett och ett halvt år på fat. Det har varken filtreras eller klarnats innan buteljering.

Alkoholhalt 14,5%, Sockerhalt <0,3 g/l.

Utseende:

Doft:

Smak:

Prisvärde: Fynd.

Mer än prisvärt.

Prisvärt. Ej prisvärt.

Nr. 2048 Pepperjack, pris 129kr.



Druvorna till detta vin är Grenache. Druvorna avstjälkas och krossas och druvor från olika vingårdslägen får sedan jäsa separat. Vinet pressades och tappades om till tank samt ekfat för lagring.

Ungdomlig, fruktig smak med inslag av fat, jordgubbar, mynta, körsbär, hallon, vitpeppar och blodapelsin. Serveras vid cirka 16°C till rätter av ljust kött, gärna kallskuret eller till vegetariska rätter.

Alkoholhalt 14,5%, Sockerhalt 0,3 g/l.

Utseende:

Doft:

Smak:

Prisvärde: Fynd.

Mer än prisvärt.

Prisvärt. Ej prisvärt.