

ROSEDALE RIDGE SHIRAZ/MERLOT SOUTH EASTERN AUSTRALIA HALVFLASKE

AUSTRALIEN, SOUTH EASTERN AUSTRALIA



Fyldig og harmonisk

Rosedale Ridge fremtræder flot rød i farven med næsten lilla reflekser. I duften møder man et væld af modne bær og krydderier. Smagen er fyldig med god varm frugt som hindbær, solbær og brombær, et lille krydret strejf og en lang balanceret eftersmag, der vidner om en vin i flot balance.

Rosedale Ridge er meget bredt anvendelig men går særlig godt til rødt kød, krydrede retter, lam, kalv og ost. Serveringstemperatur: 14-16°C.

KARAKTER Tør ● — ● — ● — ● Sød

FYLDE Let ● — ● — ● — ● Kraftig

Fremstilling

Rosedale Ridge er en vin, der for at give den bedste kombination, er sammensat af to druer. Shiraz- druen byder sig til med kraftig krydret frugt med stor varme og fylde. Merlot-druen giver blødhed og lang fylde. Denne kombination er rigtig god til de fleste retter, hvor man gerne vil have kraftig vin uden at blive væltet omkuld.

Druerne til Rosedale Ridge modnes under perfekte betingelser i flere områder af South Eastern Australia og høstes tidligt om morgenen, inden solen får alt for meget magt, når druerne har opnået optimal modenhed i løbet af februar. Efter høsten bringes de kølige druer direkte til vineriet, hvor de afstilkkes og presses let. For at bevare frugtrigdommen i den endelige vin gennemgår druerne herefter en traditionel gæring, som foregår ved lave kontrollerede temperaturer.

92 point

Luca Maroni