


# Hilltop Shiraz 2017

## Clonakilla

Atypisk Shiraz skabt efter fransk forbillede.

Normalt er Shiraz fra Australien potent og magtfuldt, men hos Clonakilla laver man vin efter fransk forbillede. Her skal udtrykket være køligt, vinen elegant og smagen fyldt med finesser. De har fundet sig et mesoklima i det ellers brandvarme land, hvor temperaturerne minder langt mere om Frankrigs. Det betyder, at man kan lave Shiraz-vine som en blindsmager uden tøven ville placere i Rhônedalen, fremfor i Australien. Det er rødvin, som er let, men fyldigt, og hvor de typiske flæskede og pebrede noter man kender fra franske Syrah-vine, får langt mere scenetid end man er vandt til i Australien. Det er et vidnesbyrd om Australiens formidable diversitet, og det smager bare piv-godt!

Syrah-druer fra fem forskellige vinmarker på sydvestvendte skråninger i Hilltops-distriktet i New South Wales indgår i denne Nordrhône-inspirerede Shiraz-vin. Vinifikationen foregår i åbne tanke og efterfølgende på store egefade. Vinen lagres herefter i 11 måneder på en kombination af franske barriques og større fade, hvoraf 15 pct. er nye og resten 2-5 år gamle, efterfulgt af yderligere 3 måneder på flaske, inden den frigives. Resultatet er en sprød, let fyldig rødvin, der stilmæssigt er væsentlig køligere og mere ”Rhône-agtig” end de Shiraz-vine, vi kender fra Barossa og McLaren Vale. Udtrykket er præget af røde og mørke bær, primært kirsebær og hindbær, med indslag af solbær, peber og andre krydderier.

| | |
|---|---|
| Land | Australien |
| Område | New South Wales |
| Alkoholprocent | 13% |
| Indhold | 0.75 cl. |
| Vintype | Rødvin |
| Druer | Syrah, Shiraz |

James Suckling
**93 point**
DinVinGuide
**92 point**
Jeremy Oliver
**91 point**
Cellartracker
**91 point**

Henrik Oldenburg - Forlaget Smag

**18 point**