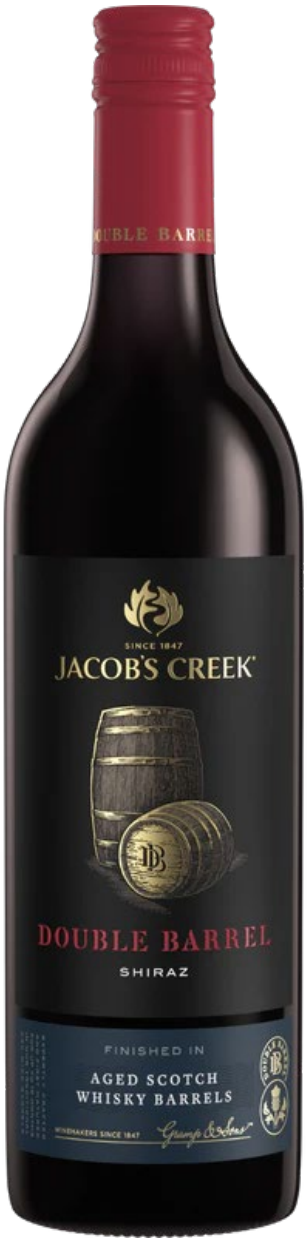
JACOB‘S CREEK Double Barrel Shiraz



KATEGORIJA / TIPAS / STILIUS

Vynas, raudonasis, sausas

KILMĖS ŠALIS / REGIONAS

Australija

GAMINTOJAS

Jacob‘s Creek

ISTORIJA

JACOB‘S CREEK vyninės ištakos siekia 1847 m., kai Johann Gramp Barossa slėnyje, Pietų Australijoje, pasodino pirmuosius vynmedžių sodinukus. Nuo 1950-ųjų daugelis šiandien Australijos vyno rinkoje dominuojančių vyninių pradėjo savo žinomumo erą – tarp jų ir Orlando (dabar Jacob’s Creek), Lindeman’s, Hardy’s bei Penfolds. Šios vyninės modernizavo pramonę, pirmosios pradėjusios naudoti nerūdijančio plieno talpas bei temperatūros kontrolės sistemas. Todėl JACOB‘S CREEK laikomas vienu iš kokybiškų ir modernių vyno gamybos pionierių Australijoje. Be to, JACOB‘S CREEK išsiskiria tvariu požiūriu į vynuogininkystę ir vyndarystę. Visi vynuogynai sertifikuoti pagal „Sustainable Winemaking Australia“ ir ISO 14001 aplinkosaugos standartus. 100 % vynuogynų palaikomi natūralūs želdiniai, atkurtos 35 ha upių zonos, o 63 ha vynuogynų skirta natūraliai augmenijai – visa tai siekiant skatinti biologinę įvairovę.

ŽALIAVA, GAMYBOS YPATUMAI

Vynas gaminamas iš kultinės vynuogių veislės Australijoje – *Shiraz.* „Double Barrel“ serijos vynai išsiskiria neįprasta gamybos technika. Vynai trumpą laiką brandinami naudotose viskio ar kitų stiprių alkoholinių gėrimų statinėse, taip vynui suteikiant papildomus aromatus ir kompleksiškumą.

SKONIS, AROMATAI, KITOS SAVYBĖS

Rubino spalvos vynas kvepia melynėmis ir keptomis slyvomis, džiovintais tabako lapais, kepintais riešutais ir kakava. Burnoje vynas aksominės tekstūros, sodraus ir pilno kūno, lydimas gausybės tretinių aromatų, tokių kaip kakava, šokoladas, oda.

VARTOJIMO BŪDAS / DERINIMAS SU MAISTU

Tiekti prie jautienos didkepsnio, sodrių raudonos mėsos troškinių, griliuje keptos mėsos, brandžių sūrių

PATIEKIMO TEMPERATŪRA

15 °C