

AUSTRALSK PREMIUM ESTATE SMAGEKASSE

AUSTRALIEN



Spændende og lækker

0511809

I glasset er Kingston Estate Shiraz er smuk mørkerød. I duften fornemmes blomster, peber samt en snert af røget eg. I ganen er flere niveauer af mørk frugt og krydderier, som omkranses af bløde tanniner og en elegant afslutning.

Server Kingston Estate Shiraz til BBQ, krydrede retter samt vildt.

0511813

I glasset er Kingston Echelon Petit Verdot er elegant rød i glasset med lette violette aftegninger. I duften fornemmes flere niveauer af bær og lidt urter. Bærnoter går igen i ganen elegant omsvøbt af integreret eg, som giver vinen en perfekt og harmonisk afslutning.

Server Kingston Echelon Petit Verdot til vildt, lam eller oste.

0511815

I glasset er Kingston Estate Cabernet Sauvignon er mørk i glasset med ganske fine violette aftegninger. I duften fornemmes mørk frugt suppleret af solbær og vanilje. I ganen er intens moden frugt med krydderier og elegante tanniner i eftersmagen.

Server Kingston Estate Cabernet Sauvignon til for eksempel retter med lam, oksekød og generelt gerne til krydrede retter.

0511817

I glasset er 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.

0611309

I glasset er Kingston Estate Chardonnay er flot klargylden i glasset. Bouquet'en er frisk med fersken og dejlige blomsteraromaer. I ganen fornemmes stenfrugter, en god harmonisk syre og et strejf af sød eg.

Server Kingston Estate Chardonnay til laks, kylling eller til en pastaret med en fed sauce.

0611319

I glasset er Kingston Estate Sauvignon Blanc er smuk lysegul i glasset med lette grønne strejf. Bouquet'en er livlig og forfriskende med melon og kærlighedsfrugt. I ganen fornemmes passionsfrugt med lidt lime og sprød sylt citrus.

Server Kingston Estate Sauvignon Blanc til alt godt fra havet, sushi, kylling eller asiatisk mad.

Fremstilling

0511809

Kingston Estate Shiraz Clare Valley er begunstiget af regelmæssigt regnfald, hvilket giver gode vækstresultater for druerne, der er sunde og rig på smag, når de høstes i løbet af marts måned. Druerne bringes til vineriet, hvor de afstilles og udbløder i mosten. Efter gæring modner vinen på amerikansk og fransk eg.

0511813

Druerne til Kingston Echelon Petit Verdot udvælges fra marker i South Australia. Efter høsten gærer mosten i tanke og pumpes over tre gange

SKJOLD & BURNE og de østlige Råde. Temperaturen får lov til at toppe ved 25-27°C. Vinen drænes og får lov at hvile i 7-14 dage inden den modner på amerikansk og fransk eg i 18 måneder.

0511815

Druerne til Kingston Estate Cabernet Sauvignon Coonawarra eksponeres i druernes for tilpas varme og sol til at udvikle masser af frugtkoncentration og intensitet. Druerne modner til perfektion i de tørre og relativt kølige somre og høstes i marts – april og bringes til vineriet i de kølige morgentimer, hvor de afstilkes og udbløder i mosten. Efter gæring modner vinen på amerikansk og fransk eg.

0511817

Kingston Echelon Shiraz

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 solesponering i South Australia. Druerne er smækfyldte med frugt og kompleksitet, når de høstes i perioden februar til april. Druerne bringes til vineriet, hvor de afstilkes og udblødes i mosten og behandles efter traditionelle metoder. Efter gæring modner vinen på amerikansk og fransk eg i 18 måneder.

0611309

Druerne til Kingston Estate Chardonnay stortrives i Padthaway, som nyder godt af indflydelsen fra havet, der holder området køligt om sommeren. Druerne udvikler stor frugtintensitet.

Når druerne er fuldmodne høstes de manuelt i februar måned. Herefter bringes de til vineriet i de kølige morgentimer, hvor de afstilkes og vinificeres traditionelt.

0611319

Druerne til Kingston Estate Sauvignon Blanc trives særdeles godt i Adelaide Hills. Her har Sauvignon Blanc druer faktisk fundet sit helt naturlige hjemsted, og resultatet er harmoniske og elegante vine, der på helt enestående vis demonstrerer alle druens karakteristika.

Når druerne er fuldmodne høstes de manuelt i marts måned. Herefter bringes de til vineriet i de kølige morgentimer, hvor de afstilkes og vinificeres traditionelt.

Om Producenten

Kingston Winery har slået sig fast som én af Australiens vigtige vinleverandører og i serierne Kingston Estate og Kingston Echelon har Kingstons dygtige winemakers fremelsket hver enkelt drues karakteristika og samlet det bedste fra Australiens premium vinområder.

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.