



Paxton M/V Shiraz

Algemeen

Paxton is een familiebedrijf, opgericht in 1979 door David Paxton. David is een zeer getalenteerde druiventeler en wijnmaker en een nuchtere Aussie. Hij is tevens als wijngaardconsultant verbonden aan diverse wijnbedrijven in premium regio's in Australië voor de topwijnen van o.a. Penfolds en Wolf Blass. In 2003 bezocht David een conferentie over biodynamische technieken en was meteen verkocht. In 2004 begon hij al zijn eigen wijngaarden om te zetten naar eerst biologisch en daarna biodynamisch, in 2011 is hij gecertificeerd door de National Association for Sustainable Agriculture Australia (NASAA).

In totaal heeft Paxton 80 hectare wijngaard, verdeeld over 6 percelen, die allen biodynamisch gecertificeerd zijn. Hiermee is Paxton een van de grootste biodynamische wijnproducenten van Australië. Alle percelen liggen maximaal 10 km van de zee, de bodems zijn divers. Zoon Ben Paxton is ook nauw betrokken en Chris Chapman is wijngaardmanager en verantwoordelijk voor de intensieve biodynamische werkwijze. Dwayne Cunningham en Kate Goodman (executive consultant) zijn verantwoordelijk voor het maken van de wijnen.

De shiraz komt van 6 wijngaarden, allen zijn biodynamisch gecertificeerd. Een perceel is beplant met extreem oude stokken, die zijn aangeplant in 1890, een deel hiervan is geblend in deze wijn. Elk onderdeel wordt apart vergist in open en gesloten cuves, gedeeltelijk door wilde gistculturen. De wijn rijpt daarna in Amerikaanse (500 l.) en Frans eiken barriques gedurende 12 maanden, aansluitend wordt geblend en gebotteld.

Soort

Rood elegant

Bodem en ondergrond

Stenen, Zand

Druif

Shiraz

Land

Australië

Regio

McLaren Valle

Jaargang

2020

Rijping

Nieuwe vaten

Vatrijping

12 maanden

Cépage/Assemblage

Mono-cépage

Kleur

Intens kersenrood.

Geur

Dikke aanzet met warm fruit, niet gestoofd, maar wel rijp. Duidelijke kruidige noot, florale en lactische impressies met chocolade en vanille.



Smaak

Sappig en evenwichtig in de mond.

Gastronomie

Lekker bij: BBQ, Exotisch vlees, Kazen, Pastagerechten, Rundsvlees, Vederwild, ...

Lekker bij

BBQ, Charcuterie, Exotisch vlees, Gevogelte, Kalfsvlees, Lamsvlees, Oosterse gerechten, Rundsvlees, Varkensvlees

Alcoholgehalte

14.00 %

Inhoud

750.00 ml/stuk

Sluiting fles

Schroefdop

Minimaal bewaarpotentieel

6 jaar