



Paxton Queen of the Hive

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.

Blend van Shiraz, Tempranillo en Grenache. De wijn rijpt gedurende 6 maanden op kleine eiken Franse vaten.

Soort

Rood elegant

Bodem en ondergrond

Gravel, Grind, Stenen

Druif

Grenache Noir, Shiraz, Tempranillo

Land

Australië

Regio

McLaren Valle

Jaargang

2021

Rijping

Oude vaten

Vatrijping

6 maanden

Cépage/Assemblage

Assemblage

Kleur

Intens granaatrood.

Geur

Aromatisch in de neus met zwart fruit, kruiden, vanille en chocolade.



Smaak

Rond, soepel en kruidig in de mond, evenwichtig met geen te strakke tannines.

Gastronomie

Ideaal bij BBQ, maar ook bij stoofpotjes, varken, rund, ...

Lekker bij

BBQ, Charcuterie, Lamsvlees, Oosterse gerechten, Rundsvlees, Varkensvlees

Alcoholgehalte

14.00 %

Inhoud

750.00 ml/stuk

Sluiting fles

Schroefdop

Minimaal bewaarpotentieel

6 jaar