

Vinoplevelser

Soldiers Block Shiraz

Soldiers Block



Boutinot er et internationalt vinfirma, som arbejder med mere end 150 vinhuse rundt omkring i verden. De producerer også selv en lang række vine i tæt samarbejde med winemakers i både Frankrig, Italien, Sydafrika og Australien.

Historien fortæller, hvordan Paul Boutinot i 1980 stod for at købe vin ind til hans forældres restaurant. Paul var dog skuffet med udbuddet af vinene på markedet og rejste derfor til Frankrig i søgen efter bedre kvalitetsvine. Han skabte sig hurtigt et godt renommé som vinspecialist, og hjalp efterfølgende andre restauranter med at finde de bedste vine. Gennem årene har Boutinot etableret et langt og tæt samarbejde med vinbønder fra hele verden, som i dag er en del af deres imponerende portefølje. Et frugtbart og usædvanlig godt samarbejde, hvor de ofte også selv er med i processen, hvilket sikrer den bedste kvalitet.

Men det er ikke ambitiøst nok for Boutinot, blot at distribuere vine fra kyndige producenter. De vil også selv have jord under neglene. Boutinot begyndte i 1993 derfor selv at producere vin i Sydafrika i samarbejde med drueavlere, som var i besiddelse af meget gamle vinmarker. Huset har i dag deres egne dygtige winemakers forskellige steder i verden. Gennem tiden har de også investeret i vinerier og vinmarker i Frankrig, Italien, Sydafrika og Australien. Noget der er ganske unik for en vindistributør!

Boutinots egen winemaker, Samantha Bailey, laver denne attraktive Shiraz i samarbejde med hendes australske team i Victoria i det sydøstlige Australien. Druerne hentes fra forskellige drueavlere i regionen – the Australian way! Boutinot har i mange år arbejdet hårdt på at finde de helt rigtige druedyrkere, der modsvarer deres efterspørgsel efter perfekte sunde druer. En søgen, der har betalt sig, og som sikrer konstante og fine kvaliteter år efter år. Der tilføjes lidt Malbec (5%) til vinen. Det giver lidt mere struktur og punch til frugten.

Leverandør
Soldiers Block

Land
Australien

Område
Victoria

Type/Farve
Rødvin

Drue
5% Malbec
95% Shiraz

Fadlagring
H18

Dyrkning
Traditionel

Riedel glas
Shiraz

Serveringsforslag
Mørkt kød
Lyst kød

Vinifikation
Druerne fermenteres i rustfrie ståltonke under temperaturkontrol på 22 - 25 °C. Der foretages daglige "pump overs", hvor mosten pumpes fra bunden af gæringskaret og hen over toppen (remontage).

Smagekommentarer
En flot Shiraz fra Boutinots team i Australien. Meget aromatisk med lyse frugtlige nuancer af kirsebær, brombær og et hint af vanilje. Vinen er både frisk, med god syre og super saftig. Frugten er pakket pænt ind i elegante silkebløde tanniner. Der bliver tilføjet 5% Malbec i blended for at give ekstra strukturel punch og power.

Alkohol
14,00%

Proptype
Skruelåg



H.J. HANSEN VIN A/S

GRUNDLAGT 1829



VIN SPECIALISTEN

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN