

# Vinoplevelser

## Juveniles, 3/4 ltr.

Torbreck Vintners Pty Ltd.



Det australske vinhus Torbreck producerer, hvad Robert Parker betegner som "nogle af jordens mest spændende vine". Huset blev grundlagt i 1994 af David Powell, som købte en vingård i Maranaga. Dette blev fundamentet til ikke bare vinhuset Torbreck, men også for manden bag, en "larger than life"-personlighed, der var med til at skabe en række epokegørende vine, der blandt andet på et tidspunkt gav ham titlen som Winemaker of the Year i The Wine Advocate. Fysisk set kan Torbreck kun betegnes som et meget minimalistisk vinhus – det består kort og godt af noget, som kunne ligne et læskur til får, to cementtanke og en primitiv pumpe. Navnet Torbreck er i øvrigt som mange af husets vinnavne af skotsk oprindelse og skal ses som en hyldest til landet, hvor David Powell tidligere arbejdede. Således er f.eks. Woodcutter's opkaldt efter de skotske skovhuggere, mens husets flagskib, Run Rig, har fået navn efter det populære skotske band.

Torbrecks vinstil er en flot forening af den klassiske Barossavin og det bedste fra Frankrigs Rhôneal. Nuancerige, bløde vine med en næsten cremet struktur, der allerede forfører ved første smagsindtryk.

Parker kalder faktisk også husets Run Rig for "La Mouline of Australia", hvorved han hentyder til enkeltmarkscuvéen fra Guigals Hermitage, der ligger med både skyhøje priser og point.

Grundet en hård skilsmisse fik David dog økonomiske problemer, så han i 2002 måtte sælge vineriet til Jack Cowin, som i 2008 valgte at sælge det videre til den amerikanske investor, Pete Kight. I 2013 valgte David dog at forlade vineriet, hvorefter hans assistent winemaker Craig Isabel, overtog styringen.

Videresalgene og Davids farvel til Torbreck har dog på ingen måde skadet, hverken vinhusets vine eller renommé. Torbreck hører stadig til i den absolutte elite, og husets prestigevin, the Laird, sælges til priser, som kun matches af Three Rivers, Penfolds Grange og Henschkes Hill of Grace. Dette betyder dog ikke, at der ikke laves vine i et mere overkommeligt prisleje – her er f.eks. GMS, Juveniles og Woodcutter's fremragende repræsentanter for husets stil.

Juveniles er en ikke-fadlagret blend af Grenache, Mourvèdre og Shiraz. Første årgang var 1999, og den blev lavet på foranledning af Tim Johnston, som ejer en bar i Paris af samme navn. Den er essensen af en australsk frugt bombe med kraftig, saftig og fed brombær, kirsebær og solbær karakter underbygget af en krydret, fed og cremet stil, som af Parker betegnes som rendyrket nydelse.

### Leverandør

Torbreck Vintners Pty Ltd.

### Land

Australien

### Område

South Australia

### Underområde

Barossa Valley

### Type/Farve

Rødvin

### Drue

60% Grenache Noir  
20% Syrah  
20% Mourvèdre

### Dyrkning

Traditionel

### Riedel glas

Syrah

### Serveringsforslag

Mørkt kød  
Oste - kraftige  
Vildt  
Oste - milde  
Krydrede retter

### Vinifikation

Det helt specielle ved Juveniles er, at den slet ikke fadlagres, men udelukkende vinificeres på rustfri stål for ikke at forstyrre den fine frugt og karakteren fra jordbunden. Frugten er imidlertid så koncentreret, at mange ville tro, den havde fået fad.

### Smagekommentarer

Essensen af en australsk frugt bombe med karakter af kraftig, saftig og fed brombær, kirsebær og solbær, underbygget af en krydret, fed og cremet stil.

### Alkohol

15,00%

### Proptype

Skruelåg



H.J. HANSEN VIN A/S

GRUNDLAGT 1829



VIN SPECIALISTEN

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN