

Tamburlaine Wines

Vinmakaren och ägaren av Tamburlaine Wines heter Mark Davidson. Mark köpte Tamburlaine för 20 år sedan och han har alltid varit vad vi svenskar kallar en "miljökämpe". Marks filosofi är att ju bättre naturen mår, desto godare smakar hans vin. Och hösten 2005 fick han efter många års hårt arbete sin vingård certifierad enligt SQV2000, vilket innebär att vingården tar största möjliga hänsyn till miljön och skyddar jord, vatten och luft i sin produktion. Idag är Tamburlaine den största producenten i Australien av organiskt odlade druvor.

Orange – en idealisk plats för vinodling

26 mil väster om Sydney i New South Wales ligger staden Orange vid Central Mountain Range. Staden som ligger 600 m ö h är omgiven av vinodlingar. Tamburlaine har sina vinodlingar på vulkanen Mount Canobolas sluttningar 900 m ö h. Klimatet är kontinentalt med heta dagar och svala nätter. Den vulkaniska geologin och jordmånen tillsammans med en lång växtperiod gör att vinerna blir mycket smakrika och av hög kvalitet. Vinerna klarar många års lagring men är även härliga att avnjutas unga.

www.tamburlaine.com.au



Adress: Printz väg 19, 142 66 Trångsund, Sweden
Telefon: 08-510 691 00. Telefax: 08-508 531 00
E-post: hello@handpicked.se. www.handpicked.se





Tamburlaine

Shiraz/Cabernet Sauvignon

Druvorna till detta vin kommer från Orange – ett område med svalt klimat som är känt för att producera vin av hög kvalitet, med komplex stil och bra lagringspotential.

Doft och smak

Doften är stor och har mycket karaktär från de båda druvorna Shiraz och Cabernet Sauvignon. I doft och smak hittar man karaktär av svartvinbär, mogna plommon, choklad och kryddor tillsammans med en härlig pepprighet. Vinet är gott till mycket, men en riktig smakupplevelse blir det om det serveras till en rådjursstek med gräddsås och svartvinbärsgelé, hasselbackspotatis eller knapriga potatisklyftor.

Produkt/Art.nr:	Tamburlaine – Shiraz/Cabernet Sauvignon/6360-01
Land/Region:	Australien/Orange
Producent:	Tamburlaine Wines
Vinmakare:	Mark Davidson
Hemsida:	www.tamburlaine.com.au
Druvor:	75% Shiraz, 25% Cabernet Sauvignon
Lagring:	12 månader på blandade ekfat
Årgång/Alkohol:	2008/14,5%
Pris/(ex.moms):	89:-/(71:-)/750 ml
Lansering:	-