



## King's Wood Shiraz 2020

|                   |                 |
|-------------------|-----------------|
| <b>Producent:</b> | Yangarra Estate |
| <b>Område:</b>    | McLaren Vale    |
| <b>Land:</b>      | Australien      |
| <b>Alkohol:</b>   | 13,5            |
| <b>Drue:</b>      | Shiraz          |

Fra King's Wood-parcellen, der tæller en 2,3 ha, højtbeliggende, sydøstvendt, sand- og jernholdig-gruset parcel, kommer denne fremragende biodynamisk dyrkede enkeltmarks-Shiraz, som virkelig får fordomme om de tunge og bombastiske australske Shiraz-vine til at forstumme.

Det er en mesterlig, kølig Shiraz, som virkelig formår at balancere dyb frugt og ynde. Ikke mindst fordi Yangarra Estate aldrig "overpolerer" deres vine med fadbrug og ekstrahering.

Vinen har da også brilleret med tårnhøje anmeldelser år efter år:

95 POINT, James Suckling (årgang 2019)  
98 POINT, The Wine Companion (årgang 2018)  
99 POINT, The Wine Companion (årgang 2017)

Kvaliteten hos Yangarra Estate er et kapitel for sig.

Siden år 2000 hvor Jess Jackson og Barbara Banke fra Jackson Wines købte Yangarra Estate og ansatte Peter Fraser som winemaker og Michael Lane som vineyard manager er kvaliteten vokset år efter år. Deres sans for detaljen og yderst sensitive tilgang til naturen og et ønske om renhed i vinene har løftet kvaliteten i en sådan grad, at Fraser fx er blevet belønnet som "Winemaker of the Year" af både Wine Companion (2015), Gourmet Traveller Wine (2017) og Wine Enthusiast (2018).

Derudover blev Yangarra Estate desuden kåret som årets vineri af Wine & Spirits Magazine i 2022.

Al druematerialet til denne blev høstet i hånden den 1. marts, mens druerne både er selekteret i marken og ved ankomsten til vineriet. Efterfølgende er druerne spontangæret med 20%



hele klaser. Vinen er igennem en 15 dage lang maceration, hvor ekstraktionen kun foregår på nænsom vis, hvorefter vinen slutteligt lagrer i 16 måneder på en kombination af 2500 liters brugte foudre, hvoraf 50% er nye.

**Vinbeskrivelse:**

Kings Wood Shiraz er en kæmpe Shiraz, der med sin elegante og lav-alkoholiske stil, solide frugtdybde og mineralske finesse nærmest kan minde om en stor Côte Rotie.

Vinen står med en mørk-rød farve og en strålende, ærkeklassisk, super-intens Shiraz-næse med hindbær, kirsebær, lakrids, kærnemælk, rå kød, blomster, urter og våde sten.

I smagen smyger den bløde Shiraz-frugt sig både fyldigt og finesserigt over tungen, mens de fintgryede tanniner, sprøde og fokuserede syre, solide skelet og lange, mineralske finale på smuk vis demonstrerer, hvor elegant og fokuseret Shiraz, der kan frembringes her.

En yderst kompleks, lagringsværdig og uimodståelig Shiraz, der vil være en grum ledsager i en blindsmagning med en stor Nord-Rhône.

**Druesammensætning:**

Shiraz

|                                |                         |
|--------------------------------|-------------------------|
| Robert Parker's Wine Advocate: | <b>95 point</b>         |
| The Wine Companion:            | <b>95 point</b>         |
| The Real Review:               | <b>95 point</b>         |
| Wine Business Magazine:        | <b>95 point</b>         |
| James Suckling:                | <b>94 point</b>         |
| Wine Enthusiast:               | <b>94 point</b>         |
| Wine Enthusiast:               | <b>Cellar Selection</b> |
| Vinous:                        | <b>93 point</b>         |
| The Wine Companion:            | <b>TOP 100, 2022</b>    |

**Beskrivelse af producenten**

Der hersker nye trends i McLaren Vale, hvis vine for os danskere mest af alt har været kendte for deres ret svulstige Shiraz- og Grenache-vine.

Egentlig er den ikke-svulstige stil ikke bare en trend her hos



Yangarra Estate. Vinene her laves efter samme filosofi, som det efterhånden har været tilfældet i mange år. Biodynamiske, ærlige og terroir-tro vine lavet fra højtbeliggende marker, som nyder stor indflydelse fra kølige havvinde, og som laves med særdeles nænsom hånd.

They are truly marvelous wines that mainline the terroir in McLaren Vale via a light hand. Poised, expressive, powerful and fine. Hyperbole is not a thing.  
- Erin Larkin, The Wine Advocate

Det må vel være en kombination af kvalitet og skiftende trends, der har betydet, at domænet nærmest har opnået kultstatus - og hvis vine i dag er at betragte som nogle af de mest eftertragtede australske vine.

Hvis Penfolds Grange er kongen af australsk Shiraz, må Yangarras High Sands Grenache med sin nærmest Château Rayas-agtige elegance være kongen af australsk Grenache. Ja, vi vil faktisk vove den påstand at kalde den en af klodens største Grenache-vine!

The quality of wines from the straight varietal expressions to the top of the totem are not merely outstanding in an Australian context, but truly 'world class'.  
- Halliday

Den naturlige og biodynamiske tilgang er ikke noget, man har "påtaget" sig af økonomiske årsager. Siden 2012 har domænet været biodynamisk certificeret - og faktisk har man på den 170 ha store ejendom dedikeret hele 80 ha som ren natur-vegetation til bevaring af biodiversiteten, hvilket jo ikke lige er en økonomisk gevinst.

Kvaliteten er som omtalt et kapitel for sig.

Siden år 2000, hvor Jess Jackson og Barbara Banke fra Jackson Wines købte Yangarra Estate og ansatte Peter Fraser som winemaker og Michael Lane som vineyard manager, er kvaliteten vokset år efter år. Deres sans for detaljen og yderst sensitive tilgang til naturen og et ønske om renhed i vinene har løftet kvaliteten i en sådan grad, at Fraser fx er blevet belønnet som "Winemaker of the Year" af både Wine Companion (2015), Gourmet Traveller Wine (2017) og Wine Enthusiast (2018).



Derudover blev Yangarra Estate desuden kåret som årets vineri af Wine & Spirits Magazine i 2022.

Når man smager vinene, forstår man hvorfor.

Terroirtro og elegante vine lavet på de gamle, kendte "Rhône-varianter" - vine, der kan hamle op med klodens største af slagsen!

"At Yangarra, Peter Fraser is consistently producing some of Australia's finest Grenache and Shiraz wines. He is a brilliant specialist with Southern Rhône varieties and almost everything he touches is gold."

- Andrew Caillard, MW