

Peter Lehmann, The King, Barossa Valley

South Australia

Barossa i South Australia er Australiens mest markante, historiske og nogen vil mene vigtigste vindistrikt. De første vinstokke blev plantet i slutningen af 1840'erne. I dag er markerne beplantet med franske vinstokke. Barossa er mest berømt for sine karakteristiske Shiraz-rødvine (Syrah på fransk), men Chardonnay, Riesling og Semillon trives også fantastisk og giver seriøse, velsmagende hvid- og dessertvine .

Peter Lehmann

Blandt vores mest værdsatte samarbejdspartnere hører i høj grad den legendariske Barossa Valley vinmand Peter Lehmann. En nationalhelt, som desværre sagde et endeligt farvel den 27. juni 2013, 82 år gammel. Peter Lehmann var og er, verdensberømt for sine omfattende serier af vine i ethvert prisleje, prisvindende vine år efter år og især kendt som en legende for sin store indsats i Barossa Valley. Her reddede han i 1980'erne de mange vinbønder fra økonomisk ruin, da han trodsede sin arbejdsgivers krav om at opsig kontrakterne, ved at skabe sit eget firma. I 1979 skabte han et nyt firma med hjælp fra familie og venner og aftog nu druerne for selv at producere vinen. Allerede i 1980 stod et helt nyt vineri færdigt. Mange mener, at han således reddede vinindustrien i Barossa Valley og ikke mindst moralen hos de mange små vinavlere.

Vinen

Helt frem til 1960'erne blev en Winemaker i Australien bedømt på sin evne til at fremstille hedvine, typer der efterlignede portvin, sherry og madeira. Det var de vine, som forbrugerne efterspurgte, og som vinhusene havde baseret deres eksistens på. I dag udgør disse vintyper ikke mere nogen betydning, men hos Peter Lehmann har man fastholdt traditionen og producerer hvert år nogle få fade hedvine fra hver årgang. The King består af 63% Cabernet Sauvignon og 37% Touriga Nacional. Sidstnævnte druesort er netop en af de druesorter, som benyttes i Portugal til fremstilling af Vintage Ports. Vinen gærer de første 4 til 5 dage sammen med skallerne, hvorefter der tilsættes brandy, så gæringen stopper, og det naturlige sukkerindhold bevares. Efterfølgende ligger vinen yderligere 10 dage sammen med skallerne, inden den klares og overføres til gamle egetræsfade, hvor den lagrer i 12 måneder. Endelig efter aftapningen bliver flaskerne henlagt i 6 til 7 år i kældrene inden frigivelse til salg. En proces der i store træk ligner den man benytter til Vintage Port. Det er traditionen, at etiketten angiver både høstår samt det årstal hvor vinen topes, og traditionen tro er det altid angivet som 21 år efter høståret. Granatrød farve og en næse af modne kirsebær og tørrede frugter. Blød og fyldig smag af figer og blommer samt en stram og tør eftersmag.

Smagenoter:

En næse af modne kirsebær og tørrede frugter samt en blød og fyldig smag af figer og blommer, der udmunder i en tør eftersmag.

Anbefales til:

Chokolade, Dessert



Fakta

Årgang	2002
Varenr.:	1008422
Område:	Australien, Barossa Valley, South Australia
Drue:	63% Cabernet Sauvignon og 37% Touriga Nacional.
Alkohol:	19 %
Kategori:	Kraftig og intens
Web:	www.peterlehmannwines.com