



CULLEN WINES AMBER

Producent: Cullen Wines

Årgång: 2021

Land: Australien

Region: Margaret River

Volym: 750 ML

Alkoholhalt: 12,5 %

Kollistorlek: 6

Art Nr: 9116501

Pris: **269 KR**

Som namnet antyder är vinet härligt bärnstensfärgat. Doften är komplex och djup av apelsinskal, kola, mandlar och honung. Koncentrerad smak bra fin textur och härlig längd. Toner av apelsin, toffee och lätt angenäm sälta i avslutet. Detta välgjorda vin kan lagras upp till tio år.



OM PRODUCENTEN:

Cullen Wines var en av de första vinproducenterna att etablera sig i Margaret River under 1960 talet och är dessutom pionjärer och föregångare i regionen inom biodynamisk odling.

Historian tog sin början år 1965 då läkarparet Kevin och Diana Cullen hade en bit mark över som de avsåg odla på. Tankarna på lupiner vändes snabbt då de med hjälp av vännen och lektorn Dr Johan Gladstone upptäckte att klimatet och jordmånen hemma på gården i Margaret River gav liknande förutsättningar som i Medoc. Strax därefter planterade paret sin första hektar vinrankor och lyckades genom sin entusiasm, energi och passion producera viner som snabbt kom att hyllas.

Det är idag parets dotter Vanya som driver huset vidare som VD och vinmakare. Vanya som sedan barnsben varit involverad i verksamheten anses idag vara en av världens främsta vinmakare och har bland annat utsetts till "Woman of the year" av The Drinks Business. Vanya har arbetat hos topp producenter som Robert Mondavi och hos Joseph Drouhin. Huset består idag av totalt 28 ha som uteslutande hanteras enligt biodynamiska metoder. All strömförsörjning kommer från vind och solkraft varav 40% från egna solpaneler och man är CO2 neutrala.

Cullens filosofi där de värnar om miljön, den minutiösa hanteringen av vingård och druvor i kombination med passion och innovation har skapat makalösa viner som hyllas världen över.

DRUVOR:

Semillon & Sauvignon Blanc

JORDMÅN:

Granit och sandig lerjord

TILLVERKNING:

Druvorna fick delvis jäsa innan de pressades och de har haft skalkontakt mellan 7-18 dagar. Vissa druvor har fått jäsa i öppna kar medan andra i stängda tankar och till viss del också i amfora. Vinet har lagrats på ekfat 2 månader varav 25% av faten var nya.

PASSAR TILL:

Som aperitif eller till ost, prova till manchego med lite lite honung på.