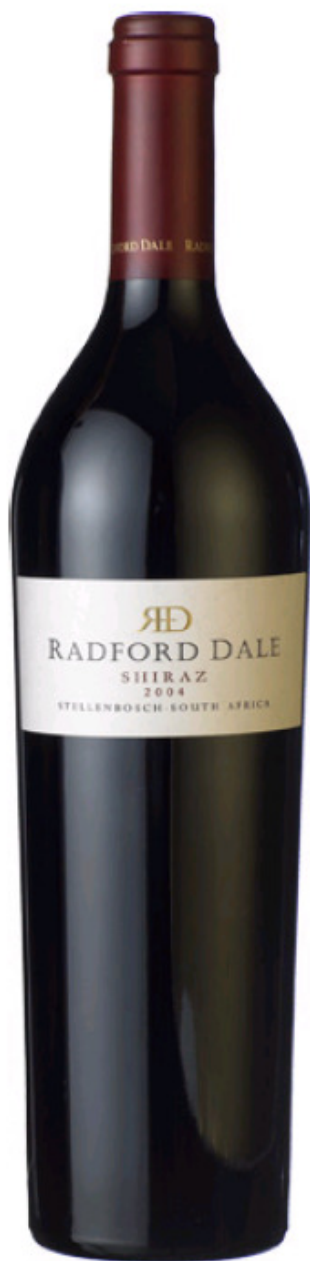


2005 RADFORD DALE SHIRAZ

Radford-Dale –Stellenbosch, Sydafrika

Rødvin – Syrah/Shiraz



Radford Dale: Stellenbosch prestige producent

Radford Dale er med en årlig produktion på bare 300 kasser Shiraz blandt micro producenterne i Sydafrika. Bag navnet gemmer sig Barossa Valley fødte Ben Radford og britiske Alex Dale, der i øvrigt har boet mere end halvdelen af sit liv i Bourgogne.

Eneste objektiv er maksimal kvalitet. Uden kompromiser af nogen art, men tilsat en god portion af uhøjtidelighed og sjov. Og så skal vinene yde fremragende "Value for Money".

Hemmeligheden bag potentiel og ægte kvalitet ligger i vinmarkerne. Ikke for at underestimere vinmagerens rolle, for vinmageren kan forløse – eller i værste fald ødelægge den potentielle kvalitet vinmarkerne bringer!

Udgangspunktet for Radford Dale Shiraz er nogle af de bedst beliggende vinmarker i det sydlige Stellenbosch's Helderberg region, med udsigt til False Bay og kølende vinde. Det kuperede terræn giver hver enkelt lille parcel sit microklima, noget der er med til at øge vinens kompleksitet.

New World frugt – europæisk stil og struktur

Med deres fremragende Shiraz søger Alex og Ben at kombinere det bedste fra den nye verden med det bedste fra den Europæiske tradition. Det vil sige den solmodne, lækre og rige frugt med den faste struktur og finessen fra de bedste europæiske vine. Mentor er på mange måder Syrah guru'en Alain Graillot i Crozes Hermitage (år efter år i 93 Parker points ligaen med sin Crozes).

Druerne håndplukkes, afstilkles og gennemgår en kold maceration (udblødning) inden gæringen. Under gæringen benyttede Alex og Ben sig af overpumpning af mosten og pigeage, hvor drueskindet mekanisk stødes ned i den gærende most. Alt for at sikre maksimal farve, struktur og rigdom. Vinen blev efterfølgende macereret på drueskindet i to uger og fadlagret i 14 måneder på 75% fransk eg og 25% amerikansk eg. Alex og Ben benyttede sig af avancerede teknikker som "micro oxygenation" i fadene, for at sikre en blød tannin struktur.

I glasset en fantastisk Shiraz. Sydafrika guru nummer ét, John Platter, beskrev den med ordene: "...Rhône like flavour array (black pepper, chocolate, whiff wild herb) But there's some Aussie smoked bacon too.."

En fantastisk og sjælden Shiraz, der vil udvikle sig perfekt de næste 3-7 år. Server af store glas til de fineste kødretter med vildt, lam og okse. Gerne grillet.

Den lille vinkælder