

Sommarens mest givna rödtjut kommer från Australien!

Ben Glaetzer är en vinmakare jag hyser stor respekt för. Inte bara för vad denne producerar men precis lika mycket för vilken attityd han förmedlar till det där med vin. Avslappnat men ändå seriöst, nyfiket men ändå med tydliga mål samt chosofritt och långt ifrån den ibland lätt nödiga attityd som kan uppvisas i branschen. I mitt glas; Bens Heartland Director's Cut Shiraz.

Ben Glaetzer hör tvivelsutan till Australiens mest namnkunniga vinmakare med sitt Amon-Ra i Barossa. Vad få däremot känner till är Bens engagemang i betydligt svalare Langhorne Creek söder om Adelaide, en vinregion som han nu har mer än tjugo års erfarenhet av genom sitt Heartland. Här odlar han allt från italienska druvor som lagrein och dolcetto till klassiska shiraz. Och det är den senare jag nu har i mitt glas då det är dags för Director's Cut som släpps vid dagens lansering.



Niklas intryck av 2018 Heartland Director's Cut Shiraz

Ben Glaetzer gör det fantastiskt bra med Heartland-vinerna från det svalare Langhorne Creek. I denna

nyhet som lagrats på amerikansk och fransk ek får vi ett sammetslent vin med kryddiga undertoner, björnbär, svarta vinbär, ett stänk rök och nyanser från eken. Smaken är flirtig i sin mogna mörka bärfruktighet men har också tanniner som skänker ryggrad till det kryddiga anslaget. Strålande årgång med täthet, sensuell frukt och stor fräschör från en vinmakare som jag hyser stor respekt för.

92 p

Director's Cut lanseras idag i Systembolagets tillfälliga sortiment. En flaska (750 ml, 14,5%) kostar 199 kronor och vinet har artikelnummer 95897.

Givetvis homerun till det mesta i grillväg men våga även servera vinet till exempelvis det kinesiska köket och gärna anka. Bäst är vinet när det serveras lätt kylt, runt 14 C.

Till Systembolaget HÄR >>>