

# Pléyades

Shiraz DO Cariñena 2007

**F**ra det golve DO Cariñena findes enorme mark-arealer, som for længe er opgivet af flertallet af de lokale bønder, der ikke har fundet det rentabelt at drive dem. Tilbage står mange steder gamle vinmarker, hvor rødderne stikker så dybt, at de ikke lader til at påvirkes af de tørre somre og kolde vintre. Dette skaber basis for prisgunstige kvalitetsvine, da jordpriserne er helt i bund og råmaterialet for længe er lagt i jorden og fremstår produktions- og podede, så vinene kan tilpasses forbrugernes luner.

Denne vin laves af stokke dyrket i 600 meters højde, der er blevet podet med Shiraz-druen, en druevariant der blot har været tilladt i DO'en siden 1997. Og man kan da heller ikke sige, at denne vin er typisk for DO Cariñena. Den tilvirkes nemlig af australske vinmagere, der deres helt egen idé om, hvordan vin skal laves! Man kunne derfor forvente at få en egesminket bærsød bombetung vin, men vinmagerne har i stedet valgt at lave en nuanceret og frugtig vin uden aftryk af sød eg.

Pléyades Shiraz er nærmere lavet efter fransk forbillede med frugten i fokus og en fin syre til at balancere oplevelsen. Duft og smag har vægt på rød og mørk bærrugt i en tæt og saftig stil med krydrede indslag af sort peber og violer. Vinen er med sin disciplinerede fylde og sit omgængelige væsen en god ledsager til en bred vifte af stegeretter. Serveringstemperaturen bør være lidt under stuetemperatur, gerne ved 15-17°.

**88 points Wineanorak.com/Jamie Goode**  
"one of wine bargains of the year"!



**Guldmedalje 'Decanter World Wine Awards 2008'**

