

## 2019 THE QUICKENING SHIRAZ | THISTLEDOWN WINES

### Ursprung:

Australien, South Australia

### Druvsorter:

Shiraz

### Jordmån:

Den stora delen av druvorna kommer från en vingård i Eden Valley där jorden är mycket mager och rankorna får jobba hårt för att producera den lilla mängden av intensivt smakande frukt. Jordmånen är järnsten och rosa kvarts

### Vinifikation:

Handskördade druvor, naturlig jäst och delvis hela klasar är några av recepten till detta vin

### Press:

94p Gary Walsh, The Wine Front

"Beheading an 'immortal' producers a burst of energy called a 'Quickening'. Not to be confused with 'The Pentaveret', who run everything in the world, including the newspapers. Cool fragrance of dried flowers, sage and thyme, black fruit and spice. It's kind of juicy in the blackcurrant and blackberry department, with well-knit tannin giving a confident but gentle grip, fresh feel, and a long and subtly mentholated peppery finish. Very nice. You could well crave it fortnightly"



Giles Cook och Fergal Tynan träffades i en bar 1998, kvällen innan de båda skulle börja sina studier för den åtråvärda titeln Master of Wine. De lyckades med denna svåra bedrift och är idag 2 av totalt ca 400 personer i världen som kan titulera sig Master of Wine. De bestämde sig snabbt att börja jobba tillsammans och 2010 startade de Thistledown.

Giles är vinmakaren på egendomen medan Fergal delar sitt jobb på Thistledown med rollen som CEO på firmen Alliance Wine i Skottland. Trots att båda är Britter så har bägge länge haft en stor kärlek till Australiensiska viner. Deras mål är att göra viner som är eleganta, balanserade och finnesrika. Viner som gifter sig perfekt med den mest sofistikerade maten på dom bästa restaurangerna och långt ifrån dom stereotypiska kraftiga och alkoholstinna vinerna man kanske är van vid från Australien. Till sin hjälp har dom också den konsulterande vinmakaren Peter Leske som bland annat har jobbat på Grosset och Domaine Dujac i Bourgogne.