

# Brookford Shiraz Cabernet Sauvignon

**Alkuperä:** Australia, South Eastern Australia  
**Rypälelajike:** Shiraz 85 %, Cabernet Sauvignon 15 %  
**Kypsytytys:** 4 kk amerikkalaisessa ja ranskalaisessa tammessa (tammilankut)  
**Suljentatyyppi:** Kierrekorkki

Tarinan mukaan noin 100 vuotta sitten erään vauraan maanomistajaperheen pojasta, Josiah Copelandista, odotettiin tulevan pappi. Pojalla itsellään oli kuitenkin erilaisia ajatuksia ja viini veti häntä enemmän puoleensa kuin uskonnolliset asiat. Niinpä Josiah piti päänsä ja istutti viiniköynnöksiä Murrumbidgeen alueelle Riverinaan, mikä on New South Walesin suurin viininviljelyalue.

Nimensä Brookford Estate sai Riverinan viinitarhoja halkovista pienoista puroista (näitä kutsutaan nimellä "brook"), jotka kesäisin yleensä kuivuvat ja ovat talvisin kahlattavissa ("ford" tarkoittaa suomeksi kahlaamista tai kahlauspaikkaa). Alue on tunnettu myös tasangoistaan ja viiniköynnöksiä hellivästä Välimeren ilmastosta. Kesät ovat kuumia ja kuivia, talvet puolestaan viileitä, mutta aurinkoisia. Maaperä on pääosin punaruskeaa multaa ja pohjamaassa on kalkkia. Riverinassa viljellään pääosin Shiraz'ta, Semillonia ja Chardonnayta.

Viinin on valmistanut Carmelo d'Aquino -niminen enologi yhteistyössä Warburn Estate Wineryn kanssa, mikä sijaitsee Griffithissä, New South Walesissa.

## LUONNEHDINTA VIINISTÄ

Viini on ulkonäöltään syvä, tumman rubiinipunainen. Mehevä, mausteisen hillomainen tuoksu, mistä löytyy luumun ja mustaherukan aromeita sekä hentoa vaniljaa ja lakritsia sekä paahteisuutta. Melko täyteläinen suutuntuma pehmeän hillomaisiin ja mausteisiin aromein. Tasapainoiset hapot nousevat loppua kohden tuoden veden kielelle. Pitkä, hieman lämmittävä jälkimaku. Tasapainoinen, helposti lähestyttävä!

## RUOKASUOSITUKSET

Tämä tyypillinen australialainen Shiraz'n ja Cabernet Sauvignonin sekoite maistuu monipuolisesti erilaisten ruokien kanssa. Se sopii niin punaiselle lihalle kuin kanalle eri tavoin valmistettuna. Kasviksista erityisesti Välimeren keittiön kypsennetyt herkut maistuvat viinin kanssa. Myös pizzat ja mausteisemmat ruoat ovat omiaan viinin kanssa nautittavaksi. Pehmeänä viininä se sopii myös seurusteluun.

