

TAMPEREEN VIINIKLUBI  
**Australia ja Uusi-Seelanti, Shiraz/Syrah**  
10.2.2010

**Kuvauksia viineistä**

**463597 Yalumba Hand Picked Shiraz  
Viognier 2007**

Tuottaja: Yalumba Winery  
Alue: Australia / Eden Valley (Barossa Valley)  
Hinta: 27 €  
Alkoholi: 14,5 t-%  
Uutos: 30 g/l  
Sokeri:  
Hapot: 6,0 (6,2) g/l  
Energiasisältö: 90 kcal/100 ml (390 kJ/100 ml)  
Rypäleet: Shiraz (90%), Viognier (5%)

Alko: Erittäin täyteläinen, notkea, hilloinen, karhunvatukainen, mausteinen, tamminen, lämmin, pitkä

**Viinistä viiniin kuvaus (2007)**

Intensiivisen tuhti, mustasävytteisen hedelmäinen, makea tuoksu on täynnä karhunvatukkaa, makeaa mausteisuutta, lähes hillomaista mustaherukkaa ja paahteisuutta. Rungas maku täyttää poikkeuksellisen kypsällä hedelmäisyydellä suun. Se seuraa tarkasti tuoksun aromeita. Siinä on lisäksi tummaa suklaata ja yrttisyttöä. Tuhdille kokonaisuudelle antaa ryhtiä pehmeät tanniinit ja maukas hapokkuus. Viini jättää pitkään maistuvan, savuisen paahteisen, kuivattuja hedelmiäkin muistuttavan jälkivaikutelman.

Ruokasuositus: Riistaruoat medium-kypsänä.

Hinta-laatusuhde: 0

**Väri:** tummanpunainen purppuranvärinen vivahtein.

**Tuoksu:** voimakas, mausteinen ja moniulotteinen – mokkaa, seetripuuta, anista. Viognier-rypäleen aromit havaittavissa.

**Maku:** täyteläinen, tamminen, mausteinen, lämmin, pehmeä ja hillomainen. Hienot tanniinit ja pitkä jälkimaku.

**Ruokasuositus:** liharuoat, riista, lammas ja juustot.

Viini on valmis nautittavaksi mutta kypsyy vielä noin 5-7 vuoden ajan.

**Viinilehti 6/2009:** Vuoden punaviini 2009

Yalumba Barossa Hand Picked Shiraz Viognier viiniin on käytetty vain Barossa-alueen parhaita rypäleitä. Se on ainutlaatuinen viini sekä tyyliltään että hedelmäisyydeltään. Viini on kypsytetty 19 kuukauden ajan ranskalaisissa tammitynnyreissä, joista 20 % on ollut uusia. Valkoisen Viognier-rypäleen yhdistäminen runsaaseen ja voimakkaaseen Barossa Valleyn Shiraz -rypäleeseen lisää uusia ulottuvuuksia ja hienoja aromeja tuoksuun sekä pehmeyttä viinin makuun. Viognier vaikuttaa myös viinin väriin, viini on tummempaa kuin jos se olisi pelkästään Shirazista valmistettu.

**Wine Enthusiast 2009:** "New World Winery of the Year"

**495267 Moondarra Shiraz 2007**

Tuottaja: Moondarra Wine  
Alue: South Eastern Australia  
Hinta: 7,99 €  
Alkoholi: 13,5 t-%  
Uutos: 35 g/l  
Sokeri:  
Hapot: 5,7 g/l  
Energiasisältö: 90 kcal/100 ml (370 kJ/100 ml)  
Rypäleet: Shiraz

Alko: Keskitäyteläinen, notkea, makean marjainen, mausteinen, yrttinen

**Viinistä viiniin kuvaus (2007)**

Raikas tuoksu viestii pensasmustikoista ja kypsistä punaisista marjoista. Keskitäyteläinen maku on suutuntumaltaan pehmeä. Tasapainoinen maku myötäilee tuoksun aromeja. Raikas hapokkuus tekee kokonaisuudesta eloisan ja kantaa viiniä hieman paahteiseen jälkivaikutelmaan.

Ruokasuositus: Yleisviini tummien liharuokien seuraan.

Hinta-laatusuhde: 1

**469537 Rolling Shiraz Viognier 2007**

Tuottaja: Cumulus Wines  
Alue: Central Ranges  
Hinta: 10,48 €  
Alkoholi: 13,5 t-%  
Uutos: 31 g/l  
Sokeri:  
Hapot: 4,9 g/l  
Energiasisältö: 90 kcal/100 ml (370 kJ/100 ml)  
Rypäleet: Shiraz (95 %), Viognier (5 %)

Alko: Keskitäyteläinen, notkea, tumman kirsikkainen, karhunvatukkainen, mausteinen, lämmin

**Viinistä viiniin kuvaus (2006)**

Avoin, reilusti paahteinen tuoksu. Siinä on kuivattuja hedelmiä ja makeaa mausteisuutta. Keskitäyteläinen, hieman kehittynyt maku on lähes makea. Siinä on hyvin kypsää marjaisuutta, mausteisuutta ja tammitynnyrikypsytyksen tuomaa paahteisuutta. Tasainen kokonaisuus jättää hieman nahkaisen jälkivaikutelman.

Ruokasuositus: Grillatut tai paistetut vaaleat liharuoat. Myös kovat, suolaiset juustot.

Hinta-laatusuhde: 0

## 9523116 Yalumba Organic Shiraz 2005

Tuottaja: Yalumba Winery  
Alue: Etelä-Australia  
Hinta: 10.11 €  
Alkoholi: 14,5 t-%  
Uutos: 18 g/l  
Sokeri:  
Hapot: 6,5 g/l  
Energiasisältö: XX kcal/100 ml ( XXX kJ/100 ml)  
Rypäle: Shiraz

### Maahantuojan kuvaus (Heino Juomat Oy)

**Väri:** purppuranpunainen.

**Tuoksu:** mausteinen – luumua ja pippuria.

**Maku:** keskitäyteläinen ja mausteinen - luumua, pippuria ja tammea. Pehmeät tanniinit ja pitkä jälkimaku.

**Ruokasuositus:** liha- ja pataruoat sekä grillattu lammas.

Viini on kypsynyt uusissa amerikkalaisissa tammitynnyreissä 2 kuukauden ajan.

Tässä viinissä käytettyjen Shiraz-rypäleiden luonnonmukainen viljely alkoi vuonna 1997 Barichin perheen omistamalla viinitarhalla. Perhe on omistautunut kaikkeen luonnonmukaiseen viljelyyn liittyvään ja tarkkana käsityönä hoidettu viljely mahdollistaa rypäleiden täydellisen laadun poimintavaiheessa.

Brittiläinen **Samuel Smith** perusti Yalumban vuonna 1849. Hän toi tuolloin perheensä Australian Angastoniin uuden elämän toivossa. Samuel Smith osti 30 eekkeriä maata ja raivasi sen poikansa kanssa – ensimmäiset köynnökset istutettiin kuun valossa. Tila nimettiin Yalumbaksi, joka aboriginaalien kielellä tarkoittaa ”kaikki maa ympärillämme”.

## 486537 Craggy Range Gimblett Gravels Block 14 Syrah 2006

Tuottaja: Craggy Range  
Alue: Uusi-Seelanti, Hawkes Bay  
Hinta: 31,50 €  
Alkoholi: 13,5 t-%  
Uutos: 27 g/l  
Sokeri:  
Hapot: 5,3 g/l  
Energiasisältö: 90 kcal/100 ml (360 kJ/100 ml)  
Rypäleet: Syrah

Alko: Täyteläinen, notkea, tumman kirsikkainen, luumuinen, mausteinen, setrinen, tumman suklainen, tasapainoinen, pitkä

### Viinistä viiniin kuvaus (2006)

Moniulotteinen ja avoin tuoksu on lähes makean imelä. Siinä on muun muassa kahvia, tummaa suklaata ja makeaa mausteisuutta. Tuoksu on alkanut myös miellyttävästi kehittyä. Keskitäyteläinen maku on tummasävytteinen. Viinin suutuntuma on napakka ja se kuivattaakin suuta jonkin verran. Tuoksun makea mausteisuus ja tummasävyiset aromit seuraavat makuun. Viini jättää varsin pitkän ja tasaisen jälkivaikutelman.

Ruokasuositus: Tummat liharuoat medium-kypsänä.

Hinta-laatusuhde: -1