



AUDREY WILKINSON

LOKALITA: Austrálie, Hunter Valley

ROZLOHA VINIC: 20 ha

ROČNÍ PRODUKCE: 200.000 lahví

PODLOŽÍ: Vápencové, Terra Rosa

ODRŮDY: Semillon, Chardonnay, Moscato, Gewurztraminer, Arneis, Verdelho, Sauvignon Blanc, Shiraz, Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir, Tempranillo

TOP VÍNO: "Museum Reserve" Semillon, "The Ridge" Semillon, "The Oakdale" Chardonnay 2014, "The Lake" Shiraz

TECHNOLOG: Jeff Byrne

KONTAKT: 50 De Beyers Rd, Pokolbin NSW 2320

WEB: www.audreywilkinson.com.au

Vinařství Audrey Wilkinson je jedním z nejstarších v oblasti Hunter Valley (oblast leží necelých 200 km severně od Sydney) v New South Wales a nese jméno vinařské pionýrky své doby. První vinice byly vysázeny v roce 1866!

Pětihvězdičkové vinařství je známé primárně produkcí geniálních vín z odrůdy Semillon, která pravidelně získávají vysoká hodnocení renomovaných vinařských kritiků. James Halliday je v magazínu Gourmet Traveller zařadil mezi 10 nejlepších vinařství Austrálie.

Jejich filozofie je jednoduchá, ale promyšlená. Říkají, že vinaření je kombinací umění, vášně a logiky, tedy srdce a hlavy. Pod tímto heslem pracuje hlavní technolog vinařství Jeff Byrne (viz foto).

Nejstarší vinice mají aktuálně kolem 50 let, většina pak kolem 20. Ty nejlepší známe pod jmény The Lake a The Ridge blocks.

Od roku 2004 vlastní toto rodinné vinařství Agnew Wines Pty Ltd, které v roce 2011 zakoupilo také sousední vinařství Poole's Rock a Cockfighters Ghost. Vína obou těchto špičkových producentů rovněž naleznete v naší nabídce.



Červená vína

"Winemaker's Selection" Shiraz

Odrůda: Shiraz

Vinice: 180 až 260 m. n. m.; stáří keřů téměř 50 let; amfiteátr se severní expozicí; terra rosa

Vinifikace: Jemné drcení hroznů, studená macerace 6 dnů, fermentace probíhá v tradičních „5 tonne“ otevřených nádobách po dobu 7 dní s potápěním matolinového klobouku třikrát denně. Následně je víno lisováno, přečerpáno do nových francouzských barikových sudů, kde 9 měsíců zraje, a před lahvováním je filtrováno.

Ocenění: Wine Advocate: 2013 - **90**, 2011 - **86**, 2010 - **88**; James Suckling: 2011 - **91**

Shiraz

Odrůda: Shiraz

Vinice: 180 až 260 m. n. m.; stáří keřů 15 až 20 let; amfiteátr se severní expozicí; terra rosa

Vinifikace: Jemné drcení hroznů, studená macerace 6 dnů, fermentace probíhá 10 dní s potápěním matolinového klobouku dvakrát denně. Následně je víno lisováno, přečerpáno do nových francouzských barikových sudů, kde proběhne malolaktická fermentace a zrání. Před lahvováním je víno filtrováno.

Bílá vína

"The Oakdale" Chardonnay

Odrůda: Chardonnay

Vinice: 180 až 260 m. n. m.; stáří keřů téměř 50 let; amfiteátr se severní expozicí; vápencové

Vinifikace: Šetrné lisování hroznů v pneumatickém lisu, usazení nečistot, stočení do francouzských barikových sudů (50 % nových). Malolaktická fermentace je záměrně potlačena, následuje 8 měsíců zrání na jemných kalech. Před lahvováním je víno čiřeno a filtrováno.

Chardonnay

Odrůda: Chardonnay

Vinice: 180 až 260 m. n. m.; stáří keřů 15 až 20 let; amfiteátr se severní expozicí; vápencové

Vinifikace: Šetrné lisování hroznů v pneumatickém lisu, usazení nečistot, stočení do francouzských barikových sudů (70 %) a nerezových tanků (30 %). Malolaktická fermentace je záměrně potlačena, následuje 8 měsíců zrání na jemných kalech. Před lahvováním je víno čiřeno a filtrováno.

Ocenění: Wine Advocate: 2012 - **88**, 2011 - **87**

Semillon

Odrůda: Semillon

Vinice: 180 až 260 m. n. m.; stáří keřů 15 až 20 let; amfiteátr se severní expozicí; vápencové

Vinifikace: Ruční sběr, šetrné lisování hroznů v pneumatickém lisu, usazení nečistot (2 dny), stočení čistého moštu do nerezových tanků, teplotně řízená alkoholová fermentace (14 až 16°C) trvá cca 15 dní. Víno následně zraje v nerezových tankách a před lahvováním je čiřeno a filtrováno.

Ocenění: Wine Advocate: 2013 - **87**, 2011 - **87**, 2010 - **89**

