

Paxton The Guesser McLaren Vale

Вино Пáкстон Зе Гéссер МáкЛáрен Вéйл, белое полусухое

Страна: Австралия

Регион: Южная Австралия, Долина Макларен

Производитель: Paxton

Сорта винограда: Пино Гри, Шардоне, Совиньон Блан

Крепость: 12,5 % об.

Особенность: ручной сбор, ферментация при контролируемой температур, биодинамика, органическое виноделие

Выдержка: непродолжительная в чанах из нержавеющей стали.

Цвет: бледно – соломенный

Аромат: интенсивный, раскрывается нотами спелых сочных персиков, дыни, имбиря и цедры лимона

Вкус: сбалансированный, освежающий, изобилует тонами тропических и цитрусовых фруктов в послевкусии

Температура подачи: 10-12 °C

Гастрономия: сочетается с блюдами из морепродуктов, легкими салатами и сыром Чеддер.

*Белое вино "The Guesser" White было создано в честь создателя компании Пакстон — Дэвида Пакстона. Это чистое биодинамическое вино имеет исключительное соотношение цены и качества. Купаж вина представляет освежающая смесь сортов Совиньон Блан, Шардоне и Пино Гри, выращенных в долине МакЛарен. В зависимости от года выпуска, купаж может изменяться по мере того, как виноделы Пакстон выбирают сорта с яркими фруктовыми оттенками. Урожай собирают ночью, когда сладость и кислотность в ягодах достигают оптимального баланса.



Paxton The Guesser

Пáкстон Зе Гéссер, красное сухое

Страна: Австралия

Регион: Южная Австралия, Долина Макларен

Производитель: Paxton

Сорта винограда: Шираз, Каберне совиньон, Темпранильо, Гренаш

Крепость: 13,5 % об.

Особенность: выдержка 12 месяцев во французских и американских барриках

Цвет: рубиновый

Аромат: интенсивный, с нотами лесных ягод, шелковицы, спелой сливы, раскрывается оттенками черного перца, гвоздики, фиалки

Вкус: глубокий, многослойный, плотный с округлыми танинами, с оттенками чернослива и древесными нюансами в длительном послевкусии

Температура подачи: 16-18 °C

Гастрономия: медальоны из свинины, красное мясо на гриле, выдержанные сыры





Семейная винодельня Paxton была основана в 1979 году в долине МакЛарен Вэйл в Южной Австралии – премиальном винодельческом регионе страны, знаменитом главным образом красными винами.

Вино пришло на смену овцеводству, хотя все Пакстоны начинали свою карьеру именно с этого промысла. Отец и сын Дэвид и Бен Пакстоны выращивают на своих виноградниках Пино Гри, Шардоне, Темпранильо, Грасиано, Каберне Совиньон и, конечно же, Гренаш и Шираз – флагманские сорта региона.

На сегодняшний день семье Пакстон принадлежит 69 га великолепных виноградников долины. На винодельне стремятся работать с многообразием терруаров, старыми лозами, которых еще не коснулась селекция клонов, бережно сохраняются участки со 100 и 120-летними лозами Ширази. Пакстоны строго придерживаются принципов биодинамики и известны как одни из самых рьяных сторонников этого течения, к которым очень часто обращаются за консультацией виноделы со всей Австралии. Для получения качественного компоста даже имеется собственное стадо, тщательно оберегаемое от болезней. Лучший участок Paxton Winery, Jones Block, с точки зрения почв представляет собой тонкий слой песчаника и известняка, базирующийся на глинистых подпочвах. Средний возраст тамошних лоз 35-40 лет, виноградники имеют западно-восточную экспозицию. На не менее известном Quandong Farm содержание глины существенно меньше, а известняка – больше, и этот участок наилучшим образом подходит для Ширази. Лозы повернуты строго на запад.