

## Aussimento Double Pass Shiraz Вино Оссименто Дабл Пасс Шираз, красное сухое

**Страна:** Австралия

**Регион:** Долина Клер, Южная Австралия

**Производитель:** Byrne Vineyards

**Сортовой состав:** Шираз

**Крепость:** 15%об.

**Особенность:** метод «Дабл Пасс»- ягоды завяливают на лозе, а затем еще на чердаках

**Выдержка:** около года в бочках из французского дуба

**Цвет:** темно рубиновый, с фиолетовыми оттенками

**Аромат:** наполнен нотами малины, ежевики, сливы как спелых, так и сушёных, с оттенками сливок, черного перца, обилием прочих пряностей, фиалки и тонковыделанной кожей

**Вкус:** насыщенный полнотелый, с округлыми танинами, нотами черной смородины, сливы и кедра в длительном послевкусии

**Температура подачи:** 16-18 °C

**Гастрономия:** красное мясо, жареное на гриле, рагу с соусами на основе томатов, густые супы



Первые виноградные лозы винодельческого хозяйства Byrne были высажены в 1930 году.

Поскольку виноградники Южной Австралии не знают что такое филлоксеры, это лишь некоторая часть старых лоз, которая используется сейчас в коммерческих целях.

В 1963 году Eric и Romla Byrne приобрели в собственность виноградник возле Overland Corner в Южной Австралии. На известняковых почвах были высажены лозы Шираза, Каберне Совиньон и Шардоне. Помимо этих сортов на винограднике произрастают уникальные старые лозы, возрастом более 100 лет. На протяжении нескольких десятилетий компания Бирн расширяла площади своих виноградников, приобретая земли в Южной Австралии. На сегодняшний день общая площадь хозяйства составляет более 100 га.

В течение многих лет компания выращивала виноград на продажу другим крупным винодельческим компаниям, однако, в 2008 году было принято решение производить собственную продукцию. Сегодня вина компании Byrne широко известны во многих странах мира. Они завоевывают медали и награды на различных Международных конкурсах.