

# INFO

Vinens Navn: MacGillivray Shiraz

Producent: Paracombe Premium Wines.

Område/Land: Adelaide Hills, South Australia

Drue(r): Shiraz (100%).

Vinfremstilling: Manuel høst fra østvendte vinstokke på enkeltmarken MacGillivray. Maceration og fermentering på åbne tanke og lagring i op til 36 måneder på 500 liter fade af fransk eg.

Jordbundsforhold: Aluviale aflejringer af sand, grus og ler, men med et højt indhold af jern, quartz og forvitret klippe.

Ha. udbytte:

Alkohol: Typisk 15-15,5%

Producentens web: [paracombewines.com](http://paracombewines.com)

## Yderligere information:

Paul og Kathy Drogemuller lancerede Paracombe Wines i 1992, og druerne til deres vine kommer fra egne vinmarker og særligt udvalgte lokale avlere.

Hvert skridt tages med omhu for at være i balance med miljøet, og man holder udbytterne lave for at sikre optimal druekvalitet.

Der bruges udelukkende organisk baseret kompost og gødning, og man laver, modner og tapper vinene på stedet, samt distribuerer direkte fra vingården.

