

## Durif, single vineyard Heathcote, Brown Brothers, Australie

---



*Dit is een zeldzame parel uit een enkele wijngaard in Heathcote, waar het warme en droge klimaat van Victoria deze krachtige en tanninerijke druivensoort tot zijn recht laat komen. Deze wijn belichaamt de durf en innovatie van een wijnbouwersfamilie sinds 1889 en biedt een intense en elegante expressie van de durif, die vaak wordt vergeleken met de shiraz vanwege zijn diepte en complexiteit. Een beperkte cuvée die verleidt door zijn unieke karakter en ambachtelijke erfgoed.*

**Oorsprong:** Deze durif wordt geteeld op de oostelijke hellingen van de Mount Camel-bergketen in Heathcote en profiteert van de arme grond en het warme continentale klimaat, ideaal voor het concentreren van smaken en tannines. De wijnstokken, aangeplant in een droge omgeving, produceren kleine, intense bessen, wat garant staat voor een wijn met een hoge concentratie en een lange bewaartijd.

**Druiven:** Durif

**Vinificatie:** De druiven worden in maart met de hand geoogst wanneer ze optimaal rijp zijn (13,8 tot 14,4° potentieel) en fermenteren voordat ze 12 maanden rusten in Amerikaanse eikenhouten vaten (15% nieuw). Deze aanpak behoudt de puurheid van het fruit en voegt tegelijkertijd een subtiele houttoets toe, voor een krachtige maar verfijnde wijn die 7 tot 9 jaar kan rijpen.

**Degustatie:** De zwarte kleur met paarse schitteringen belooft een volle en boeiende wijn. De neus explodeert met aroma's van kruiden, tabak en rijpe zwarte bessen, terwijl in de mond bramen en pruimen domineren, ondersteund door stevige maar gepolijste tannines. De lange en genereuze afdronk onthult een vleugje gekonfijt fruit en een goed uitgebalanceerde structuur, typisch voor rijping in eikenhouten vaten.

**Bewaarpotentieel:** 5 tot 9 jaar

**Ideale serveertemperatuur:** 16-18 °C

**Combinatie gerechten:** Deze Durif of Petite Syrah wordt geteeld op de oostelijke hellingen van de Mount Camel-bergketen in Heathcote. Hij profiteert van arme bodems en een warm continentaal klimaat, ideaal om smaken en tannines te concentreren. De wijnstokken, aangeplant in een droge omgeving, produceren kleine, intense bessen, wat garant staat voor een wijn met een hoge concentratie en een lange bewaartijd.