



## AWARDS

TROPHY "CHAMPION WHITE WINE OF SHOW" OG GULD MEDALJE - 2007 AUSTRALIAN SMALL WINEMAKERS

2007 RIESLING "5 GLASSES" OG 96 POINTS, JAMES HALLIDAY WINE COMPANION

\*\*\*\*\* VINHUSET, HAREWOOD ESTATE, HAR FÅET FEM RØDE STJERNER AF JAMES HALLIDAY 2008 OG 2009 (KUN 130 HAR FEM STJERNER UD AF 2500 VINHUSE). "OUTSTANDING WINERY... WINES OF EXEMPLARY QUALITY AND TYPICITY..." JAMES HALLIDAY, AUSTRALIAN WINE COMPANION, 2009

## FREMSTILLING

DRUERNE TIL DENNE VIN KOMMER FRA 25 ÅR GAMLE STOKKE I ALBANY OG DENMARK. KUN DEN FINESTE "FREE-RUN JUICE" ER BRUGT TIL DENNE VIN OG DETTE HAR RESULTERET I EN MED UOVERTRUFFEN ELEGANCE OG UDEN EN MULIG BISMAG FRA PRESNING DRUERNE.

VINEN ER KOLDGÆRET I RUSTFRIT STÅL OG BRUG AF SKRUELÅG ER MED TIL AT INDFANGE OG BEVARE DENNE DELIKATE KOLD-KLIMA VIN.

## UDSEENDE

EN STRÅLENDE, KORNGUL FARVE MED UNGE GRØNNE TONER.

## AROMA

INTENS BLOMSTERDUFT, CITRUS OG PASSION FORSTÆRKET AF EN MINERALSK KRYDRET LIVLIGHED.

## SMAG

STARTENDE MED GRØNNE ÆBLER, GRAPEFRUGT LEDENDE OVER I EN KRYDRET SMAG, DER AFSLUTTES MED CITRONER OG LIME. DEN FINE STRUKTUR ER ET RESULTAT AF DEN OMHYGGELIGHED DER HAR VÆRET MED FREMSTILLINGEN AF DENNE FINE RIESLING.

## LAGRING

DEN FRUGTAGTIGE VIN KAN NYDES DE NÆSTE 2 ÅR. LAGRING I OP TIL 10 ÅR VIL BLIVE BELØNNET VED AT BLIVE MERE KOMPLEKS OG EN VARM STRUKTURERET VIN.

IMPORTØR: GEISLERWINES

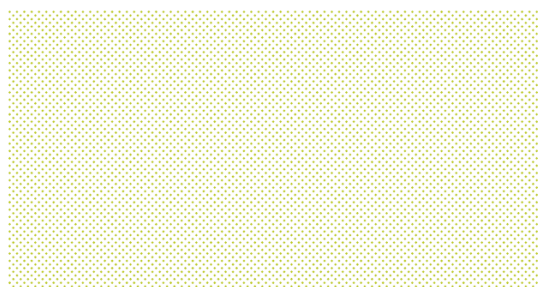
ELGÅRDSMINDE 123, SØFTEN, 8382 HINNERUP, DANMARK

TELEFON +45 4240 0387 EMAIL: [rasmus@geislerwines.com](mailto:rasmus@geislerwines.com) WEB: [www.geislerwines.com](http://www.geislerwines.com)

CVR: 31 54 71 80, BANK: SPAREKASSEN HIMMERLAND 9851 0001765000



HAREWOOD ESTATE  
GREAT SOUTHERN WESTERN AUSTRALIA



SAUVIGNON BLANC  
SEMILLON  
2008

750ML

**AWARDS** \*\*\*\*\* VINHUSET, HAREWOOD ESTATE, HAR FÅET FEM RØDE STJERNER AF JAMES HALLIDAY 2008 OG 2009 (KUN 130 HAR FEM STJERNER UD AF 2500 VINHUSE). "OUTSTANDING WINERY... WINES OF EXEMPLARY QUALITY AND TYPICITY..." JAMES HALLIDAY, AUSTRALIAN WINE COMPANION, 2009

**FREMSTILLING** FRUGTEN TIL DENNE VIN ER DYRKET I KOLDT KLIMA I MOUNT BARKER OG DENMARK REGIONEN I WESTERN AUSTRALIA – BLANDINGEN ER 80 % SAUVIGNON BLANC 20 % SEMILLON.

KUN DEN FINESTE "FREE RUN JUICE" ER BRUGT I DENNE VIN RESULTERENDE I EN MEGET ELEGANT OG REN VIN HELT UDEN SMAGSPÅVIRKNINGER FRA F.EKS. PRESNING DRUERNE

SAUVIGNON BLANC DRUEN ER PLUKKET AF TO OMGANGE MED ET PAR UGER IMELLEM FOR AT GIVE MULIGHED FOR BÅDE DEN TIDLIGE STIKKELSBÆRKARAKTER MEN OGSÅ DEN MERE VOLUMINØSE BANAN OG ANANAS KARAKTER FRA DEN MERE MODNE SAUVIGNON BLANC.

VINEN ER KOLDGÆRET I RUSTFRIT STÅL OG BRUG AF SKRUELÅG INDFANGER OG BEVARE DENNE DELIKATE KOLD-KLIMA BLANDING

**UDSEENDE** EN STRÅLENDE, KORNGUL FARVE MED UNGE GRØNNE TONER.

**AROMA** INTENS DUFT AF STIKKELSBÆR OG PASSION MED TONER AF TROPISK FRUGT, GRÆS OG CITRUS.

**SMAG** BRUGEN AF "FREE RUN JUICE" REFLEKTERES I EN HELT REN SMAG. CITRUS BLIVER BALANCERET AF TONER AF PASSION OG ANANAS. DER FINDES ENDVIDERE LIDT KRYDDERI DER GLIDER OVER I EN FLOT AFSLUTNING AF GRAPEFRUGT.

**LAGRING** DENNE FRISKE OG SPRØDE FRUGTAGTIGE VIN BØR NYDES UNG.

IMPORTØR: GEISLERWINES

ELGÅRDSMINDE 123, SØFTEN, 8382 HINNERUP, DANMARK

TELEFON +45 4240 0387 EMAIL: [rasmus@geislerwines.com](mailto:rasmus@geislerwines.com) WEB: [www.geislerwines.com](http://www.geislerwines.com)

CVR: 31 54 71 80, BANK: SPAREKASSEN HIMMERLAND 9851 0001765000



**AWARDS** \*\*\*\*\* VINHUSET, HAREWOOD ESTATE, HAR FÅET FEM RØDE STJERNER AF JAMES HALLIDAY 2008 OG 2009 (KUN 130 HAR FEM STJERNER UD AF 2500 VINHUSE). "OUTSTANDING WINERY... WINES OF EXEMPLARY QUALITY AND TYPICITY..." JAMES HALLIDAY, AUSTRALIAN WINE COMPANION, 2009

**FREMSTILLING** FRUGTEN TIL DENNE VIN ER DYRKET I HØJTLIGGENDE I KOLD-KLIMA VINMARKER I KYSTREGIONEN DENMARK WESTERN AUSTRALIA – BLANDINGEN ER 55 % SEMILLON OG 45 % SAUVIGNON BLANC.

KUN DE FINESTE "FREE RUN JUICE" DRUER ER BRUG I DENNE VIN RESULTERENDE I EN MEGET ELEGANT OG REN VIN HELT UDEN SMAGSPÅVIRKNINGER FRA F.EKS. PRESNING AF DRUERNE.

EN DEL AF HVER DRUE GÆREDE I FRANSK EG OG IGEN Blandet MED EN KOLDGÆRET PORTION DRA STÅL TANKE.

**UDSEENDE** EN STRÅLENDE MEGET BLEG KORNGUL FARVE MED UNGE GRØNNE NUANCER.

**AROMA** FLOT DUFT AF CITRON FRA SEMILLON MED STIKKELSBÆR OG LIDT GRØNNE ÆRTER FRA KOLD-KLIMA SAUVIGNON BLANC'EN.

**SMAG** SMAGEN ER HELT REN MED CITRUS OG LIDT PASSION. EN UNDERLIGGENDE STRINGENT KOMPLEKSITET ER KOMPLEMENTERET AF FRANSK EG OG EN LANG OG SKØN FINISH AF SYRLIGHED FRA GRAPEFRUGT.

**LAGRING** DENNE FRISKE OG SPRØDE FRUGTAGTIGE VIN BØR NYDES UNG.

IMPORTØR: GEISLERWINES

ELGÅRDSMINDE 123, SØFTEN, 8382 HINNERUP, DANMARK

TELEFON +45 4240 0387 EMAIL: [rasmus@geislerwines.com](mailto:rasmus@geislerwines.com) WEB: [www.geislerwines.com](http://www.geislerwines.com)

CVR: 31 54 71 80, BANK: SPAREKASSEN HIMMERLAND 9851 0001765000



**AWARDS** \*\*\*\*\* VINHUSET, HAREWOOD ESTATE, HAR FÅET FEM RØDE STJERNER AF JAMES HALLIDAY 2008 OG 2009 (KUN 130 HAR FEM STJERNER UD AF 2500 VINHUSE). "OUTSTANDING WINERY... WINES OF EXEMPLARY QUALITY AND TYPICITY..." JAMES HALLIDAY, AUSTRALIAN WINE COMPANION, 2009

**FREMSTILLING** DYRKET I KØLIGT KLIMA I MOUNT BARKER OG DENMARK, SUB-REGIONER AF GREAT SOUTHERN REGIONEN, WESTERN AUSTRALIA - BLANDING AF SAUVIGNON BLANC, CHARDONNAY OG SEMILLON.

NØJE UDVALGTE TYPER HAR SKABT EN GAVMILD, FRUGTIG OG ELEGANT VIN MED SPRØD AFSLUTNING.

KOLD FERMENTERING I RUSTFRI STÅLTANKE, OG BRUG AF SKRUELÅG INDFANGER OG BEVARER FLOT DENNE NATURLIGT DELIKATE KOLD-KLIMA VIN.

**UDSEENDE** KORNGUL MED GRØNNE TONER.

**AROMA** FLOT DUFT MED KRAFTIGE STIKKELSBÆR TONER FRA SAUVIGNON BLANC KOMPLEMENTERET AF CHARDONNAYEN'S BANAN OG FERSKEN.

**SMAG** EN SKØN KOMBINATION AF CITRUS, STENFRUGTER OG ANANAS MED EN UNDERLIGGENDE SYRE FRA GRAPEFRUGT.

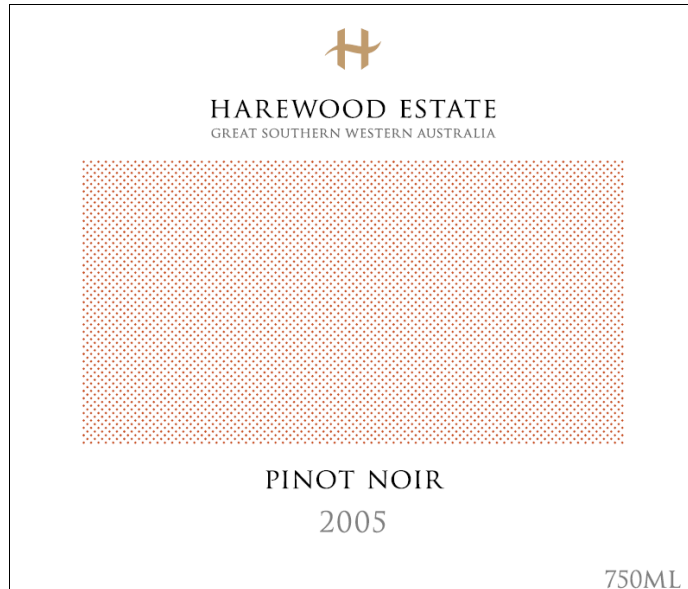
**LAGRING** DENNE FRISKE OG SPRØDE FRUGTAGTIGE VIN BØR NYDES UNG.

IMPORTØR: GEISLERWINES

ELGÅRDSMINDE 123, SØFTEN, 8382 HINNERUP, DANMARK

TELEFON +45 4240 0387 EMAIL: [rasmus@geislerwines.com](mailto:rasmus@geislerwines.com) WEB: [www.geislerwines.com](http://www.geislerwines.com)

CVR: 31 54 71 80, BANK: SPAREKASSEN HIMMERLAND 9851 0001765000



#### AWARDS

**\*\*\*\*\*** VINHUSET, HAREWOOD ESTATE, HAR FÅET FEM RØDE STJERNER AF JAMES HALLIDAY 2008 OG 2009 (KUN 130 HAR FEM STJERNER UD AF 2500 VINHUSE). *"OUTSTANDING WINERY...WINES OF EXEMPLARY QUALITY AND TYPICITY..."* JAMES HALLIDAY, AUSTRALIAN WINE COMPANION, 2009

#### FREMSTILLING

DENNE "ESTATE GROWN" PINOT NOIR ER PRODUCERET FRA OMRÅDE MED SJÆLDNE BOURGOGNE KLONER DER ER FREMBRAGT AF UNIVERSITETET I DIJON FRA NOGLE AF DE BEDSTE VINMARKER I BOURGOGNE, KLONER 114, 115 OG 777.

DRUERNE ER HÅNDPLUKKEDE OG EN ANDEL HELE KLASER ER TAGET MED I GÆRINGEN FOR AT FREMBRINGE "CARBONIC MACERATION" (UDBLØDNING OG GÆRING AF HELE DRUER) OG DERAFF EN BEDRE KOMPLEKSITET.

MODNING I ET MIKS AF NY OG GAMMEL FRANSK EG I 12 MÅNEDER.

#### UDSEENDE

DYB RØD FARVE MED LILLA TONER.

#### AROMA

KIRSEBÆR, KRYDDERIER, LAKRIDS OG KAFFE SAMMEN MED VANILJE.

#### SMAG

VINEN HAR EN FLOT OVERFLADE/KONSISTENS MED OG DYBDE OG STOR FRUGT. SMAG AF BROMBÆR OG BLOMME BALANCERET AF ANIS, TRØFFEL OG SVAMPE. VINEN AFSLUTTES MED KAFFE OG KARAKTER AF VILDT SUPPLERET MED FINE MODNE TANNINER

#### LAGRING

DYBDEN I VINENS SMAG OG BRUGEN AF SKRUELÅG LÆGGER OP TIL AT VINEN VIL MODNES FLOT VED OP TIL 5 ÅRS LAGRING

IMPORTØR: GEISLERWINES

ELGÅRDSMINDE 123, SØFTEN, 8382 HINNERUP, DANMARK

TELEFON +45 4240 0387 EMAIL: [rasmus@geislerwines.com](mailto:rasmus@geislerwines.com) WEB: [www.geislerwines.com](http://www.geislerwines.com)

CVR: 31 54 71 80, BANK: SPAREKASSEN HIMMERLAND 9851 0001765000



## AWARDS

SØLVMEDALJE - 2007 AUSTRALIAN SMALL WINEMAKERS SHOW

FIRE BRONZE MEDALJER - 2007 QANTAS, PERTH, HOBART AND NATIONAL COOL CLIMATE WINE SHOWS

\*\*\*\*\* VINHUSET, HAREWOOD ESTATE, HAR FÅET FEM RØDE STJERNER AF JAMES HALLIDAY 2008 OG 2009 (KUN 130 HAR FEM STJERNER UD AF 2500 VINHUSE). "OUTSTANDING WINERY... WINES OF EXEMPLARY QUALITY AND TYPICITY..." JAMES HALLIDAY, AUSTRALIAN WINE COMPANION, 2009

## FREMSTILLING

NØJE UDVÆLGELSE HAR RESULTERET I EN VIN, DER KOMBINERER DEN KRYDREDE OG GAVMILDE SHIRAZ MED ELEGANCEN OG STRUKTUREN FRA KOLD-KLIMA CABERNET SAUVIGNON FRA THE GREAT SOUTHERN REGIONEN I WESTERN AUSTRALIA.

DE INDIVIDUELLE PORTIONER BLEV GÆRET I SMÅ ÅBNE FADE FOR DEREFTER AT BLIVE MODNET I EN MIKS AF NY OG GAMMEL FRANSK OG AMERIKANSK EG. EFTER NI MÅNEDER I EG BLEV DE TO DRUER TYPER Blandet og derefter igen hældt på fade i 6 måneder inden tapning på flasker. Blandingen er 65 % SHIRAZ OG 35 % CABERNET.

## UDSEENDE

EN DYB RØD-LILLA FARVE.

## AROMA

AROMATISKE DUFTE FRA EN TILTALENDE KOMBINATION KANEL, SORT PEBER, BLOMME, LAKRIDS OG HINDBÆR STØTTET OP AF VANILJE OG TOBAK.

## SMAG

FØRST SMAG FULDMODE BLOMMER OG SOLBÆR SIDEN I MIDTEN HINDBÆR OG ANIS FOR AT AFSLUTTES MED KRYDRET EG OG KAFFE. DER ER FLOTTE FLØJLSBLØDE TANNINER.

## LAGRING

DYBDEN I VINENS SMAG OG BRUGEN AF SKRUELÅG LÆGGER OP TIL AT VINEN VIL MODNES FLOT VED OP TIL 5 ÅRS LAGRING.

IMPORTØR: GEISLERWINES

ELGÅRDSMINDE 123, SØFTEN, 8382 HINNERUP, DANMARK

TELEFON +45 4240 0387 EMAIL: [rasmus@geislerwines.com](mailto:rasmus@geislerwines.com) WEB: [www.geislerwines.com](http://www.geislerwines.com)

CVR: 31 54 71 80, BANK: SPAREKASSEN HIMMERLAND 9851 0001765000