



Banrock Station ble etablert i 1994 for å vise at vinproduksjon og miljø kan gå hånd i hånd. Siden den gang har midler fra vinsalget støttet over 95 forskjellige miljøprosjekter i 13 land. Prosjektene spenner fra restaurering av naturlige ressurser i Europa, å redde laksen i Canada, til bevaring av vassdrag og våtmarker i Australia. De bruker bærekraftige teknikker i vinmarken og i vingården. De streber også etter et større miljøansvar med emballasjen og bruker lettvektflasker og etiketter av resirkulert papir.

Vinhusets filosofi er å lage sjenerøse og smaksrike viner til en fornuftig pris samtidig som de viser respekt for moder Jord. De har bl.a. funnet ut at enkelte europeiske druetyper krever mye mindre vann enn de lokale variantene, og at druene blir ekstra smaksrike. Pr. i dag har vinhuset 239 ha vingårder med 17 forskjellige druetyper.

Mange av Banrocks vinmarker ligger ved Australias største elv, "The Mighty Murray". Den er også berømt for et av verdens beste salt, Murray River Salt, som blant annet er kjent fra Master Chef Australia.

Rødvin (75 cl)	Veil H pris:	V nr:	EPD nr:	Vectura nr:
Banrock Station Shiraz Mataro - Nydelig fiolett farge med røde toner. Duft av plommer og rabarbra med hint av nellik og tørkede urter. Rund, bløt og sjenerøs smak av plommer, morbær og rabarbra med et hint av ingefær og sort pepper. Bløte tanniner og lang ettersmak.	kr. 151,20	1418601	5034467	
Banrock Station Colombard -	kr. 147,40	15861801	5034483	
Rødvin (300 cl)				
Banrock Station Shiraz Mataro BiB - Nydelig fiolett farge med røde toner. Duft av plommer og rabarbra med hint av nellik og tørkede urter. Rund, bløt og sjenerøs smak av plommer, morbær og rabarbra med et hint av ingefær og sort pepper. Bløte tanniner og lang ettersmak.	kr. 426,30	4548506	936385	



Best Cellars AS, Karenslyst Allé 10, 0278 Oslo, tlf: 24 11 17 00 www.bestcellars.no