Pinot Noir Bio, Earth Garden, Marlborough, Villa Maria



Deze biologische Pinot Noir belichaamt de perfecte combinatie tussen respect voor de natuur en de authentieke expressie van het terroir van Marlborough. Hij is afkomstig van wijngaarden die sinds 2012 biologisch gecertificeerd zijn en verleidt door zijn aardse complexiteit en intense zwarte vruchten, die het milieubewustzijn van Villa Maria en de puurheid van een wijn die in harmonie met zijn ecosysteem wordt verbouwd, weerspiegelen. Het is duidelijk dat alles wordt beheerd volgens een filosofie om de mens alleen het beste te geven.

Oorsprong: Deze wijn, afkomstig uit de regio Marlborough, profiteert van een uniek klimaat: zonnige dagen en koele nachten, wat zorgt voor een optimale rijping van de druiven. De bodems, verrijkt door regeneratieve wijnbouw en wilde bloementuinen, geven de pinot noir een kenmerkende mineraliteit en een bewaard gebleven frisheid, het handelsmerk van de grote wijnen van Nieuw-Zeeland.

Druiven: 100% Pinot Noir

Vinificatie: De druiven worden met de hand geoogst en snel naar de wijnkelder gebracht voor een strenge selectie en een delicate ontristing. De gisting vindt plaats in roestvrijstalen tanks en houten vaten bij een gecontroleerde temperatuur, gevolgd door een rijping van enkele maanden op fijne droesem. Deze zorgvuldige aanpak zorgt ervoor dat de puurheid van het fruit behouden blijft en de tanninestructuur verfijnd wordt, wat een dichte en elegante wijn garandeert.

Degustatie: De heldere robijnrode kleur laat een rijke neus vermoeden, waarin bramen en bosbessen overheersen, aangevuld met subtiele bloemige tonen en een vleugje geroosterde cacao. In de mond zorgt de balans tussen een zachte zuurgraad en zijdezachte tannines, met accenten van gerookt toast, voor een gestructureerde en aanhoudende afdronk, typisch voor grote biologische pinot noirs.

Bewaarpotentieel: 4-5 jaar

Ideale serveertemperatuur: 16-18 °C

Combinatie gerechten: Ideaal bij een lamsbout uit Nieuw-Zeeland of gestoofde runderwangetjes, maar ook bij vegetarische gerechten met paddenstoelen of truffels komt zijn diepe smaak volledig tot zijn recht, waardoor zijn aardse en fruitige karakter nog beter tot zijn recht komt.

- Gerookte ham
- Sushi
- Kalfsgehakt met dragonboter
- ...