Sauvignon Blanc Bio, Earth Garden, Marlborough, Villa Maria



Deze biologische Sauvignon Blanc belichaamt de pure energie van Marlborough, waar de biologische wijnbouw en het milieubewustzijn van Villa Maria een wijn voortbrengen die bruist van frisheid en complexiteit. Zijn intense aromatische profiel en zijn perfecte evenwicht tussen levendige zuurgraad en fruitige concentratie maken hem tot een ideale ambassadeur van de natuurlijke wijnen uit Nieuw-Zeeland.

Oorsprong: De wijngaarden van Marlborough, gelegen in de valleien van Wairau en Awatere, genieten van een uniek klimaat: zonnige dagen en koele nachten, in combinatie met goed doorlatende, mineraalrijke bodems, zorgen ervoor dat de sauvignon blanc optimaal rijpt en een intense aromatische expressie krijgt. De aanwezigheid van wilde bloementuinen tussen de rijen wijnstokken versterkt de biodiversiteit en de gezondheid van de bodem, kenmerken van de regeneratieve landbouw die sinds 2010 wordt toegepast.

Druiven: 100% Sauvignon Blanc

Vinificatie: De druiven worden met de hand geoogst en voorzichtig geperst, waarna ze bij lage temperatuur in roestvrijstalen tanks worden gefermenteerd om hun frisheid en aroma's te behouden. Een rijping op fijne droesem gedurende enkele maanden zorgt voor rondheid en complexiteit, met behoud van het fruitige en minerale karakter van de druivensoort. Het resultaat is een veganistische wijn, Bio-gecertificeerd, die de identiteit van zijn terroir getrouw weerspiegelt.

Degustatie: De bleke kleur met groene reflecties onthult een explosieve neus van citrusvruchten, limoen en grapefruit, ondersteund door tonen van verse kruiden en passievrucht. In de mond zorgen de pittige zuurgraad en de typische mineraliteit van Marlborough voor een verfrissende spanning, terwijl de lange, zilte afdronk de puurheid van het terroir oproept.

Bewaarpotentieel: 1-2 jaar

Ideale serveertemperatuur: 8-10 °C

Combinatie gerechten: Perfect om zomerse salades met citroenschil, geroosterde hazelnoten of aromatische kruiden te verfijnen. Hij past ook uitstekend bij vegetarische gerechten, zeevruchten of verse geitenkaas, waarbij zijn levendigheid en aromatische palet goed tot hun recht komen.

- Sushi
- Tomaat-garnaal
- ...