Sauvignon Blanc "Reserve" Wairau Valley, Marlborough, Villa Maria



Deze biologische Sauvignon Blanc uit de Wairau Valley betovert met zijn aromatische intensiteit en zuiverheid. Gekweekt in een van de beste terroirs van Marlborough, biedt hij een levendige expressie van de druif. De invloed van het koude water van de Stille Oceaan geeft de wijn een heerlijke frisheid en natuurlijke zuurgraad.

Oorsprong: De Wairau Valley in Marlborough geniet van veel zon en koele nachten. De goed doorlatende alluviale bodems bevorderen aromatische concentratie en frisheid.

Druiven: Sauvignon

Vinificatie: De biologische druiven worden vroeg in de ochtend geoogst om hun frisheid te behouden. Fermentatie in inox tanks bij 12-14°C zonder houtcontact. Rijping op droesem gedurende 2 maanden voor extra rondheid.

Degustatie: Heldere kleur met groene reflecties. Explosieve neus van tropisch fruit (passievrucht, mango), limoen en verse kruiden. In de mond een scherpe zuurgraad, kristalheldere textuur en een lange citrusachtige afdronk.

Bewaarpotentieel: van 2 tot 4 jaar

Ideale serveertemperatuur: 8-10 °C

Combinatie gerechten: Heerlijk bij een poke bowl met zalm, sushi, dorade ceviche of Thaise kipsalade.