Sauvignon Blanc Private Bin, Marlborough, Villa Maria



Dit is de pure en heldere expressie van het terroir van Marlborough, waar de genereuze zon en de verfrissende invloed van de Stille Oceaan samenkomen. Deze wijn, afkomstig uit de valleien van Wairau en Awatere, belichaamt de energie en het karakter van de Nieuw-Zeelandse Sauvignon Blanc, met een ongeëvenaarde frisheid en aromatische intensiteit.

Oorsprong: De wijngaarden van Wairau en Awatere, gelegen in de regio Marlborough, genieten van een uitzonderlijke zoninstraling die wordt getemperd door de zeewind. Deze unieke klimatologische omstandigheden zorgen voor een langzame en optimale rijping van de druiven, waardoor hun frisheid en aromatische concentratie behouden blijven.

Druiven: 100% sauvignon blanc

Vinificatie: De druiven worden geoogst wanneer ze optimaal rijp zijn en vervolgens voorzichtig geperst. De most wordt bij lage temperatuur gefermenteerd in roestvrijstalen tanks, met geselecteerde aromatische gisten om de variëteits- en regionale kenmerken te benadrukken. Door de langzame en gecontroleerde fermentatie blijven de primaire aroma's en de natuurlijke levendigheid van de druivensoort behouden.

Degustatie: De zeer intense neus onthult aroma's van knapperige erwten, delicate bloemen en limoenschil. In de mond zorgt een sappige zuurgraad voor een evenwicht tussen de smaken van meloen, passievrucht en ruby grapefruit, wat zorgt voor een levendige en verfrissende smaakbeleving.

Bewaarpotentieel: 2-4 jaar

Ideale serveertemperatuur: 8-10 °C

Combinatie gerechten: Het past uitstekend bij een Caesarsalade met kip, verse vis of sint-jakobsschelpen.

- Gamba's "à la plancha"
- ...