

MISTY COVE WINES

FAKTA

Hvidvin

Drue(r): 100% Sauvignon Blanc

Alkohol: 13.0%

Skruelåg: Ja

Varenummer: 05701322235

Anbefales til:



2022 SAUVIGNON BLANC ØKO

Marlborough, Misty Cove Wines

Distriktet

Marlborough, hvor bl.a. Wairau Valley ligger, er i dag helt klart New Zealands mest anerkendte vindistrikt. Dalen strækker sig langs Wairau River, som forsyner vinmarkerne med rigeligt vand i et ellers ret tørt område (under 300 mm. regn i vækstsæsonen). Undergrunden består hovedsageligt af stenaflejringer efter tidligere gletsjere samt ler og sand. Den store variation af jordtyper giver store forskelle i vinene, men generelt er betingelserne perfekte til vindyrkning.

Klimaet i Marlborough region hører til i den kølige ende af skalaen. Faktisk ligger middeltemperaturen om sommeren på blot 17,7 grader, hvilket er koldere end i Champagne i Frankrig. Frost om natten kan være et overvejende problem for vinbønderne, især om foråret, når de sarte skud udvikles og om efteråret, hvor planten (og især druerne) kan blive ødelagt. Heldigvis sikrer solen høje temperaturer i dagtimerne, og denne veksling er meget gunstig for modningen af druerne. Den sikrer meget aromatiske og delikate vine.

Producenten

Bag Misty Cove Wines finder man grundlæggeren Andrew Bailey og hans familie. Vingården ligger i Warau Valley i Marlborough, mere præcist i Misty Cove (også kendt som Marlborough Sounds), som er et af de mest populære naturområder i New Zealand for vandring, lystfiskeri, svømning og lystsejls. De mange solskinstimer og de kølige aftener og nætter betyder, at druerne modner langsomt og harmonisk, hvilket resulterer i aromatiske, frugtige og delikate vine - især når det gælder vine baseret på Sauvignon Blanc og Pinot Noir. Men druer som Chardonnay, Pinot Gris, Riesling og Grüner Veltliner giver afgjort også gode resultater her.

Misty Cove Wines råder over 165 ha. vinmarker, og heraf bliver 70 ha. som ligger tættest ved vingården økologisk dyrket (certificeret af BioGroorganic NZ).

Misty Cove Wines laver fremragende vine, der med deres friske, rene, frugtige og harmoniske stil, tillige afspejler det høje kvalitetsniveau, som vinene fra New Zealand i dag kan byde på.

Produktet

Organic Sauvignon Blanc laves af økologiske druer (BioGro New Zealand) fra Misty Coves tre topvinmarker i Wairau og Waihopai Valley. Her består undergrunden hovedsageligt af småsten, ler og sand, som giver vine med en særlig elegant og mineralisk karakter, som man netop gerne vil finde i en Sauvignon Blanc fra Marlborough.

Druerne håndplukkes tidligt om morgenen, mens det stadig er køligt, og transporteres til kælderen i små kasser for at forhindre evt. oxydering. Druerne presses umiddelbart efter ankomsten, og mosten bliver gæret på temperaturregulerede ståltanke. For at bevare friskheden og druens aromatiske karakter er vinen kun lagret på ståltanke.

Vinen har en blank, lysgylden farve med et grønt skær. Duften er frisk, sprød og meget aromatisk, med klassiske nuancer af græs, stikkelsbær og lime samt en lækker mineralitet til sidst. Smagen er ligeledes meget aromatisk, med nogle af de samme nuancer som i duften, men også komplekse, røgede toner af flintsten og kølig skiffer. Den slutter med god elegance og intensitet, men også med en let, eksotisk stil. Server den til fisk, skaldyr, pasta, fjerkræ eller kalv. Prøv den også som aperitif eller til asparges.