



STABLES SAUVIGNON BLANC RESERVA NGATARAWA

43720



Braiseret ret



Fisk, fed



Kylling



Patée og terriner



Risotto

BESKRIVELSE

Stables Wine ligger på østside af Nordøen i New Zealand, nærmere bestemt 5 km sydvest for byen Napier i den sydlige del af Hawke's Bay. Fra den første årgang i 1981 satte vinproducenterne Alwyn Corban og Garry Glazebrook ambitionerne højt, og skabte ekstraordinære vine med et prisvindende ry. Præmierne og anerkendelserne fortsætter den dag i dag under den nuværende Wine Maker James Ostergren.

Vingårdens navn – Stables Wine – kommer fra området, hvor man traditionelt har opdrættet væddeløbsheste i verdensklasse. Stables Wine forsøger at overføre disse høje idealer til deres vine.

Denne vin er produceret 100 % på Sauvignon Blanc-druen fra en enkelt vinmark; Gimblett Gravels, Crownthorpe Terraces (Maraekakaho). Maraekakaho regionen (en underregion til Hawke's Bay) er kendetegnet ved kølige nætter samt varme og solrige dagtimer. Det perfekte klima for modning af Sauvignon Blanc-druer. Vinmarken er anlagt på 6 veldrænede terrasser ned mod Ngaruroro floden, og kun de bedste druer anvendes til denne vin.

Vinifikationen foregår efter de nyeste principper ved lav gæringstemperatur for at bevare friskheden og frugten i vinen, og til denne reservavin anvendes kun "free run juice", hvilket vil sige, at man udelukkende anvender den saft, der strømmer naturligt fra de friskplukkede druer inden presningsprocessen. Man lægger druerne i vinpressen, og frugtens vægt tynger druerne således, at saften løber frit uden presning – "free run juice". Denne druesaft anses som den absolut bedste.

Stables Reserve Sauvignon Blanc 2020, Hawke's Bay har en lys gul farve med grønne og gyldne refleks. Duften er hyldeblomst med noter af citrus og passionsfrugt. Smagen er lang og vedholdende med en markant syre – her aner man fuldmodne tropiske frugter, noter af passionsfrugt og melon.

Stables Reserve Sauvignon Blanc 2020, Hawke's Bay er særligt velegnet som aperitif eller til skaldyr, hvid fisk, kammuslinger, laks, rejer i cremet sauce eller vegetarretter.

Serveringstemperatur: 10 – 12 °C.

Land

New Zealand

Region

NORTH ISLAND

Distrikt

HAWKES BAY

Årgang

2021

Alc %

13.0

Lukning

Skruelåg

Størrelse

75 cl

Antal pr. kolli

6

Druetype

Sauvignon Blanc

Anvendelse

Braiseret retter, Fisk, fed, Kylling, Patée og terriner, Risotto

Drueandel

Sauvignon Blanc 100%

Lagring

Delvis fadlagret

Potentiale

1-3 år, Drikkeklar

Skala hvidvin

Tør

Tilføj til kurv antal (B2C)

0

Tilføj til kurv antal (B2B)

0