Pinot Noir "Reserve", Marlborough, Villa Maria



Villa Maria heeft verschillende hoogwaardige percelen in de Marlborough regio. Koele nachten en warme dagen, getemperd door de Tasmanzee en de Stille Oceaan, zorgen voor een evenwichtige rijping. De druiven worden met de hand geplukt en gesorteerd. Na een zachte maceratie en persing rijpt de wijn korte tijd in eikenhouten vaten.

Oorsprong: De Marlborough wijngaarden in Nieuw-Zeeland genieten van een zonnig, droog klimaat, met koele nachten die de zuurgraad van de druiven helpen bewaren. Dit zeeklimaat wordt beïnvloed door oceaanstromingen, wat een langzame, evenwichtige rijping van het fruit bevordert.

Druiven: 100% Pinot noir

Vinificatie: Het begint allemaal met de handmatige pluk van wijngaarden in de Wairau en Awatere valleien. De druiven worden vervolgens gefermenteerd in open vaten voordat ze ongeveer tien maanden rijpen in een mengsel van nieuwe en een jaar oude Franse eiken vaten.

Degustatie: Hij heeft een fascinerend boeket van rode en zwarte kersen, pruimen en subtiele kruidige tonen in de neus. In de mond is hij vol en zijdezacht, zeer soepel met veel kracht en diepte. Een genot!

Bewaarpotentieel: 3-5 jaar

Ideale serveertemperatuur: 16-18 °C

Combinatie gerechten: Ideaal bij gerechten zoals gegrild lamsvlees of gebraden eend. Zijn fruitige, kruidige aroma's passen ook uitstekend bij gerijpte kazen.