

Sigva

Barrique Sauvignon Blanc

Artikelnummer: 74474

Ursprung: Marlborough

Druva: Sauvignon Blanc

Årgång: 2016

Volym: 750 ml

Förpackning: Flaska

Kategori: Vitt vin



Smakbeskrivning:

Wow! Här har vi en supercool Sauvignon Blanc som har tillbringat tid i ekfat, därav namnet Barrique. Doften bjuder på kaffeböner, vilda blommor, melon och citrus. Smaken är rik och fyllig med toner av rostade hasselnötter, papaya, honungsmelon och rökiga mineraltoner.

Skörd/Vinifikation:

Frukten kommer från den bästa delen av Wairau- regionen och är handskördad, precis som alla Saint Clairs toppviner. Delar av frukten var pressad i hela klasar och vinet jäste sedan i franska, små ekfat. När jäsningen var färdig fick vinet vila 11 månader på sin jästfällning för att få den speciella karaktären enbart en Sauvignon Blanc lagrad i ekfat kan få.

Passar till:

Torsk med ugnrostade rotfrukter, grönkålschips och Beurre blanc toppad med rom är en himmelsk kombination. Tack vare fylligheten i vinet passar det även bra när ett rött vin "egentligen" rekommenderas till rätten.

Information om producent:

Saint Clair grundades 1978 av Neal och Judy Ibbotson och var en av de första privatägda vingårdarna i Marlborough. Namnet Saint Clair härstammar från familjen Sinclair som var med och byggde det första huset i byn Blenheim. Under tidens gång ändrades slutligen namnet till Saint Clair. Druvorna såldes ursprungligen till lokala vinföretag men 1994 bestämde sig Neal och Judy för att höja kvaliteten och detta ledde till etableringen av Saint Clair Family Estate. 1994 var första gången som alla viner vann medaljer, inklusive guld och vinerna är sedan dess populära världen över.