

Sigva

Marlborough Estate Reserve Sauvignon Blanc Rosé

Artikelnummer: 602601/12

Ursprung: Marlborough

Druva: 98% Sauvignon Blanc. 2% malbec

Årgång: 2024

Volym: 750 ml

Förpackning: Glasflaska med skruvkork

Kategori: Rosévin



Smakbeskrivning:

Torr, mycket frisk, aromatisk smak med inslag av röda vinbär, krusbär, smultron och svartvinbärsblad.

Skörd/Vinifikation:

Passar perfekt till ljusare rätter av fågel och kött eller som en bra start på måltiden som en aperitif.

Information om producent:

Producenten Marlborough Estate är medlemmar i SWNZ (Sustainable Winegrowers New Zealand) vilket är ett industriinitiativ i syfte att bland annat värna om miljön samt ta fram en industripraxis för ett hållbart arbete i vingården och vineriet. Regionen är en av de soligaste och torraste i Nya Zeeland. Detta i kombination med ett relativt svalt klimat ger goda förutsättningar för en långsam och smakintensifierande mognadsperiod för de druvor som odlas. Marlborough är en av världens yngsta vinregioner och i år är det endast 40 år sedan den första vinrankan planterades för kommersiellt bruk. Visserligen planterades den första vinrankan redan 1819 men det dröjde länge innan en industriell produktion vuxit fram. Jordmånden där producenten Marlborough Estate odlar sina druvor består av en kombination av siltig sand och lerjord blandad med sediment av bergarten graywacke, samt ett överliggande lager av slamsten. Denna jordmån kallas lokalt för Seddon soils. Den siltiga jorden består av flera lager där mängden sediment, lerjord och sandsten varierar. Sedon soils är en mycket bördig jordmån och den svarar bra på bevattning. I Sverige är siltig jord vanlig och finns över hela landet. Både i Sverige och i denna region av Nya Zeeland har jordmånen skapats av att glaciärer har dragit jordmånen från berg till havet.