

Sigva

Saint Clair Vicar's Choice Sauvignon Blanc, 3L BiB

Artikelnummer: 71286

Ursprung: Marlborough

Druva: Sauvignon Blanc

Årgång: 2017

Volym: 3000 ml

Förpackning: Bag in Box

Kategori: Vegan, Vitt vin



Smakbeskrivning:

Tydligt aromatisk, mycket frisk smak med inslag av svartvinbärsblad, päron och lime. Torr, mycket ren och med en nästan sötsyrlig nyans av gröna ärtor, paprika och fläder.

Skörd/Vinifikation:

Handskörd i mitten av april från de 3-15 år gamla vinstockarna. Kalljäsning i rostfria ståltankar. Vinet fick sedan mogna i 2 månader. Ingen malolaktisk jäsning.

Passar till:

Medelkraftiga, helst kokta, rätter av fisk och skaldjur, eller till syrliga getostar. Gärna någon söt och syrlighet i maten för att matcha vinets friska syra. Smaksättningen får gärna innehålla färska örter som basilika, persilja och körvel. Serveras vid 8-10°C

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.