

Vinoplevelser

Herringbone Sauvignon Blanc, 3/4 ltr.

Winegrowers of ARA, Herringbone Hills



Winegrowers of Ara består af en gruppe vinproducenter, der i 2002 gik sammen for via fælles kræfter og kapital at opbygge et vineri, der kombinerede den nye viden og teknologi med de gamle dyrkningsprincipper.

Ara ligger i det berømte Marlborough-område, og huset har i dag 420 ha vinmarker, men da man i alt råder over 1.600 ha jord er der basis for fremtidig udvidelse..

Til at styre arbejdet i markerne og den efterfølgende produktionsproces har Ara hyret Dr. Damien Martin fra vinuniversitet i Bordeaux - en herre, der tidligere har skabt betydelige resultater i New Zealand.

Umiddelbart er klimaet mildt med lange solrige dage, men om aftenen sænker køligheden fra havet sig, hvilket er med til at give vinen en frisk syre og sprødhed.

Jordbunden består af en blanding af grus og ler, hvilket giver en god dræning samtidig med, at den kan lagre overskydende vand til senere brug.

Herringbone Hills er en geologisk formation, der ligger lige op til Aras vinmarker. I midten af nogle bakker løb tidligere en flod, som nu har boret sig ned i jorden. Med bakkeformationer på tværs af flodlejet er opstået et nærmest sildebensagtigt mønster - og deraf navnet på denne vin.

Leverandør
Winegrowers of ARA

Land
New Zealand

Område
Marlborough

Type/Farve
Hvidvin

Drue
100% Sauvignon Blanc

Dyrkning
Traditionel

Riedel glas
Sauvignon Blanc

Serveringsforslag
Skaldyr
Fisk - lys

Vinifikation
Mosten gæres ud ved 12-14 grader, hvorefter vinen ligger med bærmønstret i to måneder, før den omstikkes, filtreres og aftappes.

Smagekommentarer
Duften har toner af citrus, lime og tropisk frugt. Smagen er elegant og sprød med en flot syre, som afbalancerer vinen.

Alkohol
12,50%

Proptype
Skruelåg



H.J. HANSEN VIN A/S

GRUNDLAGT 1829



VIN SPECIALISTEN

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN