

Vinoplevelser

Ashbourne Sauvignon Blanc/Chardonnay

Ashbourne



Ashbourne er en lille Pinotage, Pinotage-blend og Sauvignon Blanc-specialist, stiftet i 1996 af Anthony Hamilton Russel, som ligger på en smuk 64-hektar ejendom i Hemel-en-Aarde-dalen på den østlige side af Hamilton Russel Vineyards.

Ashbournes primære mål har siden begyndelsen, med vinhusets allerførste vin, Ashbourne Pinotage i 2001, været at opnå en sikker plads blandt de bedste i verden uden på nogen måde at efterligne andre eller smage som dem. Vinene skal derimod rettere være et udtryk for den kølige, maritime terroir, der findes omkring vinhuset, og de ældgamle, ekstremt lerede jordlag, mere end et udtryk for selve druens kunnen.

I 2012 blev Ashbourne Sauvignon blanc/Chardonnay sendt på markedet. Denne ikke-fadlagrede blend af 80% Sauvignon blanc og 20% Chardonnay er lavet på druer fra Hemel-en-Aarde-området og Walker Bay og bliver sat til salg i det år, den bliver produceret for at bedre at holde på vinens tæthed og friskhed. Sauvignon blanc'en vokser i jord rig på sandsten og quartz, som understreger druens energi og mineralitet. Chardonnay'en sikrer vinen en yderligere dybde og tekstur, men uden at kompromittere Sauvignon blanc'ens særlige karakter.

I 2017 blev Ashbourne Pinotage/Cinsault offentliggjort. Denne ikke-fadlagrede og forholdsvis alkoholsvage blend af 80% Pinotage og 20% Cinsault er produceret af druer fra gamle vinmarker i appellationen Swartland, hvilket sikrer en bred smagsmæssig palet i hvert produktionsår. Pinotagens fylde og dybde har godt af Cinsault'ens friske og lyse noter.

Ashbourne er blevet anerkendt som én af Sydafrikas fire 'Producers on the cutting edge' i det anerkendte Wine Spectator og fik en plads mellem årets 100 mest interessante vine.

Ashbourne har fået sit navn efter Anthony Hamilton Russels tip-tip-oldefar, Lord Ashbourne, som var Lord Chancellor i Irland sidst i 1800-tallet.

Leverandør
Ashbourne

Land
Sydafrika

Område
Cape

Type/Farve
Hvidvin

Druer
79% Sauvignon Blanc
21% Chardonnay

Dyrkning
Traditionel

Riedel glas
Sauvignon Blanc

Serveringsforslag
Lyst kød
Fjerkræ
Fjerkræ (på grillen)

Smagekommentarer
Frisk og parfumeret Sauvignon blanc, beriget med en omhyggeligt afstemt unoaked Chardonnay komponent, hvilket gør dette til en smukt afbalanceret og meget alsidig vin. Mere end to årtier af familieerfaring er indgået i denne unik blanding.

Alkohol
13,50%

Proptype
Skruelåg



H.J. HANSEN VIN A/S

GRUNDLAGT 1829



VIN SPECIALISTEN

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN