

Villa Maria Seddon Pinot Noir

Villa Maria Seddon Pinot Noir -viini on huolella valmistettu luonnollista lähestymistapaa kunnioittaen, rypäleet on kerätty käsin ja käyminen on tapahtunut villihiivoilla. Viiniä on kypsytetty 14 kuukauden ajan ranskalaisissa tammitynnyreissä (32% uutta tammaa, 68% vanhempaa tammaa). Viettelevä raikas tuoksu, josta löytyy esimerkiksi kypsiä kirsikoita, villivadelmaa, punaisia hedelmiä ja kukkia, sekä yrttisyyttä ja mausteisuutta tammesta. Monipuolinen ja kerroksellinen viini. Samettinen koostumus hivelee kieltä ja sen raikas hapokkuus sekä silkkiset kypsät tanniinit tekevät viinistä elegatin, mutta kuitenkin voimakkaan pitkällä jälkimaualla. Eloisa viini heijastelee rypäleiden viileää kasvuilmastoa Awatere-laaksossa.

Tämä single vineyard eli yhden tarhan -viini Marlboroughsta on tehty Pinot Noir -rypäleistä, jotka ovat kasvaneet Awatere-joen eteläpuolella alueella, joka on entistä joenpohjaa. Laakso on suojassa viileältä vuoristotuulelta. Seddon-viinitarhan maaperä koostuu lietteestä, hiekasta sekä savesta, mikä antaa viinille sen upean parfyymisen aromaattisuuden. Kesä 2014 oli lämmin ja kuiva ja rypäleiden tanniinit saivat kypsyä rauhassa täysin kypsiksi. Rypäleet kerättiin maaliskuussa ennen syksyn sateita.

Tuotetiedot

Maa: Uusi-Seelanti

Tuontantoalue: Marlborough

Tuottaja: Villa Maria Estate

Rypäle/rypäleet: Pinot Noir

Vuosikerta: 2014

Sokeri: 0.2 g/l

Happo: 5 g/l

Alkoholi: 13,5%

Pullokoko: 750 ml

Korkki: Kierrekorkki

Alko ID: 933267

Väri: Läpikuultava rubiinipunainen

Tuoksu: Viettelevä raikas tuoksu, josta löytyy esimerkiksi kypsiä kirsikoita, vadelmia punaisia hedelmiä ja kukkia, sekä yrttisyyttä ja mausteisuutta tammesta.

Maku: Täyteläinen, keskitanniininen, samettinen koostumus hivelee kieltä ja raikas hapokkuus sekä silkkiset kypsät tanniinit tekevät viinistä elegatin, mutta kuitenkin voimakkaan pitkällä jälkimaualla

Ruokasuositukset: Riista, Porsas, Lammas

