

Gardo & Morris

NEW ZEALAND WINE

NOBLE RIESLING

– SMAKPROFIL –

Vinet har en stor bredd av aromer och smaker. Toner av persika, nektarin, apelsin och marmelad harmoniserar med aromerna av guava, passionsfrukt, citron och lime i munnen. Den ädla botrytisen bistår med blommiga honungsaromer. Vinet är koncentrerat och uttrycksfullt i paletten men ändå elegant, mineralstintt och med en livlig syra. Med varsam källarlagring över de närmsta tio, tjugo åren kan intressanta aprikos och mandarinliknande aromer utvecklas.

– PRODUCENTEN –

Gardo Morris är ett litet familjedrivet vineri på Nya Zeeland. Vårt mål är att skapa exceptionella enskilda vingårds-viner från Nya Zeeland bästa vinodlingsområden. Dessa viner är gjorda för att komplementera mat och visa smakerna av vingårdens läge och druvsort. Vi tror på att arbeta med små vingårdsområden för att kunna plocka de allra bästa druvorna och med försiktig behandling omvandla dessa till unika handgjorda viner. Benjamin Morris studerade sin Master i oenologi vid Lincoln University på Nya Zeeland där han specialiserade sig på forskning kring att producera ekologiska viner utan tillsatsen av konserveringsmedel. "Att skapa våra viner med minimal användning av vingårdsspray och tillsatser är väldigt viktigt för oss, det hjälper till att producera rena viner och har även fördelen att bevara en hälsosam miljö"

– KOMBINERA MED MAT –

Ideal att servera med en rad olika rätter som bland annat Key Lime Pie med vaniljglass, kraftfulla, smakrika blåmögelostar med fruktarmelad eller stekt fois gras med halstrade pilgrimsmusslor. Vinet serveras med fördel vid 8° C.

– VITIKULTUR OCH VINMAKARENS NOTERINGAR –

Växtsåongen var utmärkt för Riesling. En liten andel botrytis utvecklades sent under säsongen, vilket gav druvorna extra djup och koncentration. Vi gjorde en varsam selektering där enbart klasar med omkring 50 % skrupna ädelrötade druvor plockades till detta vin. Vingården består av tungt glacialvittrade stenar och viss del kalksten. En tunn yta av lera bistår vinerna med mer djup och tyngd. Varsam pressning av de handskördade klasarna och en naturlig separering av de fasta partiklarna på tank. Vidare fermenteras vinet vid låg temperatur för att bevara den expressiva fruktkaraktären. Vinet hanteras därefter varsamt innan samt under buteljering för att bibehålla den naturliga koldioxiden som uppstår vid jäsningsen. Detta ger ett lätt spritsigt intryck till vinet som hjälper till att öka vinets krispighet och fräschör.



Årgång: 2011

Region
Land Waipara
New Zealand

Druvor
Alkoholhalt Riesling
11.0%