

Gardo & Morris

NEW ZEALAND WINE

MÉTHODE TRADITIONNELLE BRUT ROSÉ

– SMAKPROFIL –

Ljus, laxrosa färg med pigg och ung mousse med små bubblor. Gräddig näsa med inslag av mogna röda sommarbär, autolys samt blodgrape och smultron. Torr, hög syra, slank kropp, uppfriskande bubblor och autolys med krämig textur, brödighet och snygg finish.

– 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 –

Gardo & Morris Brut Rosé kombineras med lätthet till diverse plockmat, sommarbufféer och grillade skaldjur. Avnjuts även otroligt bra på egen hand till den första vårsolen eller när man väntar på att maten ska bli klar under sommarens grillfester.

– VITIKULTUR OCH VINMAKARENS NOTERINGAR –

Druvor använda i detta vin är Pinot Noir och Chardonnay, där chardonnay är den dominerande druvan då den ger mer finess och elegans. Majoriteten av druvorna till detta vin kommer från alluviala, steniga jordar. Druvorna handskördas, pressas och fermenteras sen till total torrhet. Efter den första fermenteringen lagras vinet på ståltankar samt en liten del i franska fat vinet genomgår här malolaktisk fermentering. Efter den malolaktiska fermenteringen är de olika basvinerna noggrant blandade, buteljerade med socker och jäst för att inleda en andra jäsnings på flaska. Detta utgör den så kallade traditionella metoden vilket är den mer mödosamma metoden för framställning av mousserande vin som man bland annat tillämpar i Champagne. Efter 18 månader på sin jästfällning degorgeras vinerna och är redo för försäljning.



Årgång NV
Region Marlborough

Land Nya Zeeland
Druvor Pinot Noir
& Chardonnay

Alkoholhalt 13.5%
Mognad 18 månader på sin
jästfällning