

2016 BABICH FAMILY ESTATES HEADWATERS ORGANIC PINOT NOIR

NEW ZEALAND, MARLBOROUGH



Saftig og lækker

Headwaters Organic Pinot Noir er flot rubinrød i glasset. Duften er blød og lækker, en snert parfumeret, hvorefter følger noter af kirsebær, jordbær og lidt røgede noter. Smagen er mediumfyldig med stor intensitet og cremet struktur. Der er masser af røde frugter og saftig syre. Lækker og vedholdende eftersmag.

Headwaters Organic Pinot Noir kan med succes serveres til vildt eller laks. Serveringstemperatur: 16-18°C.

KARAKTER	Tør	●	●	●	●	●	Sød
FYLDE	Let	●	●	●	●	●	Kraftig

Fremstilling

Headwaters Organic Pinot Noir er lavet udelukkende på Pinot Noir og i 2014 høstede Babich sine første økologiske Pinot Noir-druer fra Headwaters. Druerne høstes i marts og vinifikationen er traditionel. Efter endt gæring lagrer vinen 11 måneder på egetræsfade, hvoraf 33% er nye fade. Herefter tappes vinen på flasker og klargøres til salg.

Om Producenten

Babich er et af de største og ældste familieejede vinhuse i New Zealand.

Vinhuset søger konstant efter det perfekte udtryk i de enkelte druer og producerer Sauvignon Blanc, Pinot Noir og Riesling med stor typicitet. Deres vision er at være blandt de bedste producenter i landet - og den vision må man sige, at de lever op til. Babich leverer elegante, flot balancerede vine af meget høj kvalitet.

Guldmedalje

Gl. Pinot Noir Masters
2018