

2017 BABICH PINOT NOIR

NEW ZEALAND, MARLBOROUGH



Blød og indbydende

Babich, Pinot Noir, Marlborough, har en smuk rubinrød farve med lilla reflekser, smagen er medium-fyldig karakterfuld med Pinot Noir's krydrede frugt, afsluttet af den attraktive frugtrige bouquet.

Nyd Babich Pinot Noir Marlborough med f.eks. lam eller en god bøf. Serveringstemperatur: 16-18°C.



Fremstilling

Druernes lange, sene modningsproces giver en intens smag og blomsterduft til vinene. Vinen er 100% fremstillet på druesorten Pinot Noir, som blev høstet manuelt i slutningen af marts og i begyndelsen af april. Vinificationen er traditionel. Druerne afstilles og presses, skallerne bliver i mosten 3 – 4 dage, til den har opnået sin smukke rubinrøde farve. Gæringen finder sted ved en kontrolleret temperatur på 28 – 30 C, der bevarer druernes ædle frugt og bouquet i den endelige vin. Når gæringen er forbi, lagres vinen i 10 måneder på små franske egetræsfade, hvoraf 20% er nye og de resterende 80% er 3 - 4 år gamle. Når lagringstiden er forbi, tappes vinen på flaske.

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.

1  **Guldmedalje**
Japan W. C. 2018

     
Alt om vin

    
VinAvisen

    
Flaskehalsen

90 point
Wine Spectator