

2018 BABICH SAUVIGNON BLANC

NEW ZEALAND, MARLBOROUGH



Frisk og mediumfyldig

Babich, Sauvignon Blanc, Marlborough, har en flot skinnende og klar lysegul farve med grønne reflekser. Skøn duft af blomster, græs og tropisk frugt. Smagen er dejlig karakterfuld med krydret frugt, citrus og lime samt et let mineralsk strejf. En forfriskende vin med dejlig lang eftersmag.

Et pragteksemplar af en Marlborough Sauvignon Blanc!

Anbefales til fisk, "alt godt fra havet", lyst kød, salat, mild ost og som aperitif. Serveringstemperatur: 12-13°C.

KARAKTER	Tør		Sød
FYLDE	Let		Kraftig

Fremstilling

Vinen er 100% fremstillet på druesorten Sauvignon Blanc. Vinifikationen er moderne. Druerne afstilles og bringes hurtigt til presning. Gæringen finder sted på rustfri stålitanke ved en lav, kontrolleret temperatur. Dette bevarer druernes naturlige, intense og raffinerede aromaer i den færdige vin. Når gæringen afsluttes, filtreres vinen let og tappes straks 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.



90 point

Flaskehalsen

Decanter