

2017 BABICH WINEMAKERS' RESERVE PINOT NOIR

NEW ZEALAND, MARLBOROUGH



Elegant og karakteristisk

Denne vin er flot klar i glasset. Duften er pakket med blomster og kirsebær og lidt krydderi fra fadlagringen. I munden eksploderer vinen med sød primær frugt og en fin tæthed med lang balanceret eftersmag.

Server denne vin til kalvekød, vildt og intense saucer. Serveringstemperatur: 16-18°C.



Fremstilling

Druerne hentes fra flere forskellige parceller, for kun at bruge den bedste frugt i denne udgave. Den endelige vin er blandet af fem forskellige kloner af Pinot Noir, hovedsageligt 667 og 777. To af de kloner der giver lavt udbytte, men høj intensitet i frugten. Mosten gæres i åbne kar med 10% hele klaser. Efter en lang gæring overføres mosten til en kombination af nye og gamle franske egetræsfade for lagring. Vinen fra disse fader stikkes sammen efter 11 måneder og lagres herefter yderligere to måneder på fad inden den endelige aftapning. Dette er måden man fremstiller stor Pinot Noir på.

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.

 **Anbefalet**

Ekstra Bladet

91 point

Ekstra Bladet