

Villa Maria SV Taylors Pass Chardonnay

Wijnhuis	-
Merk	Villa Maria
Land	Nieuw-Zeeland
Regio	South Island
Subregio	Marlborough
Wijntype	Wijn
Kleur	Wit
Alcohol %	13,5
Serveertemperatuur	8-10 graden
Afsluiting	Schroefdop
Druivenras	Chardonnay



Korte Omschrijving Wat een klasse! Een elegant glas wijn met in de geur citrus en wat appel. In de smaak prachtig gedoseerd hout, in combinatie met meloen, honing en mango. Lekker breed en stevig, mooie lengte, balans, heel klassiek, met in de finale heerlijke zuren. Mineraliteit en complexiteit gaan hier hand in hand.

Vinificatie 12-14 maanden op Frans eiken, met 28% nieuwe vaten.

Omschrijving Marlborough is dé wijnstreek van Nieuw-Zeeland. In de overvloedige jaargang 2011 werd hier 74,5% van alle wijn van Nieuw-Zeeland geproduceerd! Marlborough is ook de streek waar het moderne succes begon, met de ontdekking van de mogelijkheden van de sauvignon blanc. Deze populaire Loire-druif vond hier een tweede thuis. Met dank aan het koele klimaat, ongeëvenaard in de Nieuwe Wereld. Maar Marlborough is niet alleen maar geschikt voor de aanplant van sauvignon blanc. Het lange groeiseizoen en het koele klimaat zijn ook zeer geschikt voor het maken van chardonnays van hoge kwaliteit. De druiven voor deze wijn komen van een warme wijngaard op een terras aan de noordkant van de Awatere rivier in Marlborough, bekend onder de naam 'Taylors Pass'. De opbrengsten zijn, mede door de moeilijke omstandigheden op die plek, laag. Dat levert een chardonnay op met een bijzondere diepgang en concentratie, met een Bourgondische allure en frisheid.

Over De Producent Villa Maria Estate is Nieuw-Zeeland's meest onderscheiden wijnhuis. Oprichter Sir George Fistonich bottelde zijn eerste oogst Villa Maria al meer dan 50 jaar geleden. Voor Nieuw-Zeelandse begrippen is dat een bijzondere mijlpaal, want de wijnbouw is hier nog heel jong. Villa Maria dankt zijn onderscheidingen en reputatie aan de productie van wijnen van een hoge en constante kwaliteit. Villa Maria heeft in Nieuw-Zeeland een bijzondere positie, omdat het tussen de grootste wijnbedrijven het enige is dat nog in familiehanden is. George Fistonich, zelf van Kroatische afkomst, heeft er bewust voor gekozen om wel groot te zijn, maar nooit extreem groot. Er is hier dus bewust gekozen voor een tussenpositie, de ambitie om per se de grootste zijn, bestaat hier gewoon niet. Fistonich is er van overtuigd dat dit de enige manier is om wijnen van een hoog niveau te blijven maken. Grotere bedrijven moeten meer concessies doen aan de kwaliteit, en dat wil Villa Maria niet. In tal van opzichten heeft Villa Maria altijd vooropgelopen bij vernieuwingen in de Nieuw-Zeelandse wijnbranche. Het was een van de voorvechters van de schroefdop, nu omarmd door alle wijnproducenten in Nieuw-Zeeland. Ook werkte het bedrijf jarenlang aan het doorvoeren van duurzaamheid op alle fronten. Onlangs ontvingen zij daarvoor een beloning in de vorm van de Supreme Green Ribbon Award voor het meest 'Groene Wijnhuis' van Nieuw-Zeeland. Op wijngebied heeft Villa Maria de kwaliteit van de wijnen vooral te danken aan hard werken in de wijngaard. Eigen wijngaardbezit is voor Villa Maria heel belangrijk, omdat daar de kwaliteit natuurlijk het beste onder controle kan worden gehouden. Maar er is bewust ook voor gekozen om te werken met een flink aandeel contract growers, waar ook een sterke relatie mee bestaat. Dat zorgt weer voor flexibiliteit en het wordt gezien voor belangrijk voor de wijnstreek van Nieuw-Zeeland, Marlborough voorop. In Marlborough is grofweg de helft van de druiven voor Villa Maria afkomstig van de 400 hectare wijngaarden in eigen bezit en de andere helft van contract growers. De filosofie van het bedrijf kun je goed samenvatten als 'De beste wijnmakers, de beste wijngaarden. Dat zorgt voor kwaliteit op alle vlakken.

Wijn En Spijs Ideaal bij de meeste visgerechten, fruits de mer, koude voorgerechten, charcuterie, ook bij licht gevogelte als kip, kwartel of parelhoen komt deze wijn perfect tot zijn recht. Stevige sauzen, op basis van room, vormen geen enkel probleem. Breed in te zetten.