

Villa Maria Private Bin Pinot Noir

Wijnhuis	Villa Maria Estate
Merk	Villa Maria
Land	Nieuw-Zeeland
Regio	South Island
Subregio	Marlborough
Wijntype	Wijn
Kleur	Rood
Alcohol %	13
Serveertemperatuur	15-17 graden
Afsluiting	Schroefdob
Druivenras	Pinot Noir
Korte Omschrijving	Smakelijk, mooi licht rood van kleur. In de geur wat rode bes en aardbei. In de smaak heel herkenbaar als pinot noir, kersen, een lichte kruidigheid, aardbei, aangename zuren, elegant en fris.
Vinificatie	Koude inweking, daarna rijping op Frans eiken.
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 uiteraard is het klimaat ook zeer geschikt voor andere druiven. In de Sancerre, thuisbasis van de sauvignon blanc, wordt ook met veel succes pinot noir aangeplant. Dat werkt ook in Marlborough. Logisch, want wie het klimaat bekijkt, ziet belangrijke overeenkomsten tussen de Loire en Marlborough. Zoals het verschil in temperatuur tussen dag en nacht. In Marlborough is dat zo'n 11 graden Celsius, in Sancerre rond de 10 graden Celsius, dus ietsje minder. Voor de pinot noir een belangrijke reden van zijn succes. De druiven voor deze wijn komen uit wijngaarden in de Awatere- en Wairau Valleys. De verschillende percelen worden apart verwerkt om te kunnen kiezen welke wijnen goed genoeg zijn voor de uiteindelijke blend.
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 schroefdob, nu omarmd door alle wijnproducenten in Nieuw-Zeeland. Ook werkt 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 wijnstreken 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	Mooi bij rood vlees, oudere, harde, kazen van koemelk. Verder aan te bevelen bij pasta's met rode saus en risotto op basis van tomaten, parmezaanse kaas en gehakt.

