

# Villa Maria Private Bin Pinot Grigio

|                           |                          |
|---------------------------|--------------------------|
| <b>Wijnhuis</b>           | Villa Maria Estate       |
| <b>Merk</b>               | Villa Maria              |
| <b>Land</b>               | Nieuw-Zeeland            |
| <b>Regio</b>              | New Zealand              |
| <b>Subregio</b>           | East Coast               |
| <b>Wijntype</b>           | Wijn                     |
| <b>Kleur</b>              | Wit                      |
| <b>Alcohol %</b>          | 12,5                     |
| <b>Serveertemperatuur</b> | 8-10 graden              |
| <b>Afsluiting</b>         | Schroefdob               |
| <b>Druivenras</b>         | Pinot Grigio, Pinot Gris |



|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|---------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Korte Omschrijving</b> | Deze pinot grigio is heerlijk gemaakt, in de bekende Italiaanse stijl. Hij geurt heerlijk naar rijpe peer, kamperfoelie en rozijnen; de smaak is heel krachtig, lekker en verleidelijk, met meloen, abrikozen, honing en een fraaie lengte. Krachtig en gul, en, zoals we gewend zijn bij pinot grigio, met een klein zoetje na.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Vinificatie</b>        | Op roestvrijstaal, op 16 graden celsius.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Omschrijving</b>       | De herkomstbenaming East Coast werd in het leven geroepen om in Nieuw-Zeeland wijnen van de oostkust van het Noorder Eiland te kunnen blenden met die van de oostkant van het Zuider Eiland. Voor een wijn als de pinot grigio is dat een groot voordeel. Pinot grigio van het warmere Noorder Eiland is rijk en vol van karakter, en de druiven van het koelere Zuider Eiland zorgen voor de nodige frisheid en spanning. Pinot grigio kan anders wel eens érg rijk en machtig overkomen. Dit is dus een ideale combinatie. De druiven voor deze wijn zijn afkomstig uit de wijngebieden Marlborough op het Zuider Eiland en Gisborne en Hawkes Bay op het Noorder Eiland.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Over De Producent</b>  | 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 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. Datzorgt 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 contractgrowers. De filosofie van het bedrijf kun je goed samenvatten als 'De beste wijnmakers, de beste wijngaarden'. Dat zorgt voor kwaliteit op alle vlakken. |
| <b>Wijn En Spijs</b>      | Heerlijk bij wit vlees, gevogelte, zachte en harde kazen gemaakt van koemelk. Ook heerlijk bij salades met gevogelte zoals kip en kwartel. Aantrekkelijk bij pasta met 'vongole' of garnalen.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |