

Villa Maria Reserve Sauvignon Blanc Wairau Valley

Wijnhuis	Villa Maria Estate
Merk	Villa Maria
Land	Nieuw-Zeeland
Regio	South Island
Subregio	Marlborough
Wijntype	Wijn
Kleur	Wit
Alcohol %	12
Serveertemperatuur	8-10 graden
Afsluiting	Schroefdop
Druivenras	Sauvignon Blanc



Korte Omschrijving	In de geur lekker aromatisch, groene asperges en wat gras. In de smaak stevig, lengte, salie, goede zuren, peer, meloen, tropisch fruit in de finale, zoals mango en ananas.
Vinificatie	Op roestvrij staal, gevolgd door rijping op lie.
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. De eerste sauvignonblanc kwam op de markt in 1979. Het bleek een schot in de roos, en precies wat Marlborough nodig had. Door de populariteit van wijnen uit Sancerre en Pouilly-Fumé stond deze druif bij wijnliefhebbers hoog aangeschreven. Marlborough, in het bijzonder het dal van de Wairau rivier, produceert een bijzonder type sauvignon blanc, met een grote aromatische intensiteit en een opmerkelijke grassigheid, met tegelijk tonen van tropisch fruit. Waarom krijgt de sauvignon hier zijn bijzondere karakter? 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. Marlborough overtroeft de Loire ook met de lengte van het groeiseizoen. Dit zorgt voor de geweldige smaakdiepte van de sauvignons van de streek, iets dat we in deze wijn perfect terugvinden.
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 daardoor 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

Witvis, gamba's, licht gevogelte zoals kip en kwartel. Ook heel goed te gebruiken bij pasta met vongole, charcuterie of lichte, koude, voorgerechten.