

Villa Maria Reserve Merlot / Cabernet Sauvignon

Wijnhuis	Villa Maria Estate
Merk	Villa Maria
Land	Nieuw-Zeeland
Regio	North Island
Subregio	Hawke's Bay
Wijntype	Wijn
Kleur	Rood
Alcohol %	13,5
Serveertemperatuur	16-18 graden
Afsluiting	Schroefdop
Druivenras	Cabernet Sauvignon, Merlot



Korte Omschrijving Prachtig donkerpaars, gedroogde kruiden, laurier, de cabernet komt heel duidelijk naar voren in deze blend, hij is geconcentreerd en complex, heerlijk in balans. Goed fruit, kersen, bosbessen, pruimen, heerlijk sappig met wat vanille in de finale, verleidelijk en heerlijk drinkbaar, zwarte bessen, zwoelheid, wat zwarte peper. Natuurlijk wat mooi hout in de finale. Wijn met een royaal bewaarpotentieel.

Vinificatie 20 maanden rijping op Frans eiken, waarvan 70% nieuw.

Omschrijving Nieuw-Zeeland is befaamd om zijn witte wijnen. Toch zijn enkele gebieden gespecialiseerd in het maken van bijzonder rood. De oudste en waarschijnlijk ook bekendste daarvan is Hawke's Bay, aan de oostkant van het Noorder Eiland, een streek met een wijngeschiedenis van 160 jaar. Hier is het warm genoeg om een druif als syrah perfect te laten rijpen. Ook de Bordeaux-druiven cabernet franc, merlot en zelfs cabernet sauvignon kunnen hier mooi rijp worden. Wel moeten ze dan zijn aangeplant op mooie hellingen of op een warme ondergrond, met veel stenen, die de warmte goed vasthouden. Dat is hier zeker het geval. De wijngaard waar deze druiven vandaan komen heet 'Gimblett Gravels', de naam zegt het al: warme stenen genoeg. Dit is een van de mooiste terroirs van heel Nieuw-Zeeland. De druiven worden met de hand geplukt en de opbrengst wordt laag gehouden om de concentratie en de kwaliteit van de tanines hoog te houden.

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 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 Grote stukken rood vlees uit de oven, of 'brisket' in de Joods-Amerikaanse keuken. Ook goed te schenken bij hert, wilde eend en ander wild. Hartige, winterse gerechten. Ideaal om van een 'eenvoudige' barbecue een waar feest te maken.

