

Ribbonwood

Riesling



I hjertet af Marlboroughs Wairau Valley ligger vingården Ribbonwood. Lige nord for Renwick township på Conders Bend Road, står deres 15 år gamle vinstokke plantet i en usædvanlig øst-vestlig retning. Dette giver skygge på den sydlige side af hver række og bevirker at disse vinstokke giver mere krydrede druer end andre steder i Marlborough. Druerne fra denne vingård og fra nøje udvalgte marker i nærheden, er vigtige for at opnå de aromatiske og levende smagskomponenter som Ribbonwood vinene er berømte for.

Ribbonwood Riesling er lavet af fuldmodne druer dyrket på tre lokaliteter i Marlborough. To af dem har stenet, flodleje jord, som fremmer elegance og delikatesse, og den tredje har et større ler indhold, som giver fylde og kraft til vinen.

Smagsnoter:

Bouqueten har skønne aromaer af mandarin, hvid fersken og eksotiske blomster så som kaprifolie og jasmin samt antydninger af grøn te, bivoks, røg og hvede øl. Smagen er let, tør og saftig med klassiske Marlborough Riesling toner af mandarin og fersken samt en læskende finish med saftig frugt og mineralisk syre.

Gastronomi:

Meget velegnet som en forfriskende aperitif, eller som ledsager til f.eks. "alt godt fra havet", lette retter samt asiatisk inspirerede retter.

Serveringstemperatur:

Bør serveres ved 8 - 10° C.



Ribbonwood

OMRÅDE:

Marlborough

DRUER:

Riesling

ALKOHOL:

11,5%

