

Ribbonwood

Pinot Noir



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.

Smagsnoter:

Bouqueten har indbydende toner af hindbær, kirsebær og tranebær. Et stænk af røget eg tilføjer kompleksitet. Smagen er fyldig og rund med mørke bær og sommer frugt, blandet med krydrede, røget bacon noter. Velafbalanceret med god intensitet og tannin samt lette strejf af eg og mørk chokolade.

Gastronomi:

Meget velegnet som ledsager til f.eks and eller retter med lam. Også perfekt uden mad blot for nydelsens skyld. Ønsker man noget lidt anderledes, kan det anbefales at prøve den til laks.

Serveringstemperatur:

Bør serveres ved 16 - 18° C.



Ribbonwood

OMRÅDE:

Marlborough

DRUER:

Pinot Noir

LAGRING:

10 måneder i nye og brugte franske ege barriques.

ALKOHOL:

13,5%

Blue - Gold - Sydney International Wine Competition, Australien 2011
4 stjerner - Best Buy - Cuisine Magazine, New Zealand November 2010
4 stjerner - Wine Orbit - New Zealand

