



Picton Bay Sauvignon Blanc

Nowa Zelandia, Marlborough

Ten wyspiarski kraj ugruntowuje sobie pozycje producenta win z odmian zimnolubnych - riesling, pinot noir. Wizytówką Nowej Zelandii jest jednak przede wszystkim Sauvignon Blanc, czyli aromatyczna odmiana winogron o niezwykle intensywnym soczystym smaku owocu. Nowozelandzkie Sauvignon Blanc, mimo dość krótkiej historii sławą dorównuje słynnym winom tej odmiany z Doliny Loary. Wino z tego szczepu, idealnie pasuje do grillowanej papryki wypełnionej lekkim farszem na bazie koziego i żółtego sera, szczypiorku oraz bazylii. W ramach ciekawostki można by wspomnieć, że winnice zrewolucjonizowały winiarski rynek poprzez zastąpienie korka zakrętką.

Opis wina: Owoce do produkcji tego wina pochodzą z winnic rozmieszczonych w regionie Marlborough. Żywe Sauvignon Blanc wybucha owocową sałatką z dojrzałym agrestem, passiflorą, świeżą limonką i egzotycznymi aromatami ziół. Wzbudza ciekawość w ustach, intensywne i pełne, dające odświeżającą, czystą kwasowość. Polecane do białego mięsa, ryb i sałatek z łososiem, pomidorem, fasolą i ziemniakami. Znakomite jako aperitif.
Typ: białe, wytrawne

