

## Sacred Hill Sauvignon Blanc Nowa Zelandia, Marlborough

Historia Sacred Hill rozpoczyna się w 1986 roku, gdy David i Mark Mason razem z swoim przyjacielem i winiarzem – Tony Bish'em postanowili założyć winnicę, aby produkować wina, oddające ich osobistą filozofię smaku. Znaleźli do tego celu doskonałe miejsce, ukryte w cieniu świętego dla miejscowych wzgórze Puketapu. Ich winnice rozciągają się wzdłuż skał wulkanicznych i żwirowej doliny rzecznej w okolicach Napier. To wyjątkowe miejsce na realizację ich życiowego zadania – tworzenia unikatowych win, które odzwierciedlają z jednej strony ich wiedzę z drugiej zaś niepowtarzalną specyfikę miejsca.

### Opis wina:

Grona zostały zebrane w chłodzie nocy, następnie ostrożnie sprasowane w zbiorniku i pozostawione do fermentacji. Starannie dobrane drożdże pozwoliły wydobyć maksymalną głębię i intensywność aromatów Sauvignon Blanc. W barwie blado-słomkowe, klarowne. W nosie wyczuwalne bogate aromaty tropikalnych owoców: fig, guawy, marakui oraz agrestu. Wszystko podkreślone kwiatowym zapachem cytrusów i świeżo ciętej trawy. W ustach smak silny, z żywymi cytrusami i odświeżającą, wyważoną kwasowością. Doskonała mineralność. Świetnie będzie pasować do ryb, małży i sałatek. Doskonale też jako aperitif.

**Typ:** Białe, wytrawne

Najlepsze do spożycia teraz i w ciągu najbliższych 2 lat.

Cukier resztkowy: 1,7 g/l.

