

Naam van de wijn: Sauvignon Blanc Special Selection

Producent: Pounamu

Regio: Marlborough

Druivenras(sen): Sauvignon blanc

Serveertemperatuur: 11 tot 12°C.

Bewaarcapaciteit: Tot 3 jaar na de oogst.

Culinair advies: Aperitief, gegrilde gamba's, mosselen, tomatensalade met verse basilicum, verse geitenkaasjes en sushi en sashimi.

Smaaktype: Droog, licht, fris, puur, expressief, fruitig en elegant.

Glasadvies: Riedel Veritas Riesling, Riedel Vinum Sauvignon Blanc.



Producent: Pounamu is de naam voor de groene steen die alleen gevonden wordt op het Zuidereiland in Nieuw-Zeeland. Voor de Nieuw-Zeelanders is de Pounamu het symbool van vrede en wordt het gezien als de link tussen hemel en aarde, de sterren en het water, kortom de evidente natuurelementen voor druiventeelt. De wijnmaakster van de wijnen van Pounamu is Eveline Fraser, voorheen dé wijnmaakster van de wijnen van Cloudy Bay. Ze streeft naar balans, elegantie en integriteit in de wijnen. De wijngaarden liggen op de zuidelijke hellingen en het gebied kent hete dagen en koele nachten. Gemiddeld kent het gebied 2.400 zonuren en 600 mm regen per jaar. De eigenaresse van het wijnhuis is Fleur McCree.

Regio: Van de twee grote eilanden waar Nieuw-Zeeland uit bestaat, is met name het Zuider-Eiland van groot belang voor de wijnbouw. Naast de kleine wijndistricten Nelson, Waitaka, Otago en Canterbury, bevindt zich hier het veel grotere wijngedebied Marlborough dat met zijn stuivende en aromatische sauvignon blanc wijnen de motor van de Nieuw-Zeelandse wijneconomie is geworden, meer dan 60% van alle Nieuw-Zeelandse wijn komt hier vandaan. Marlborough is een relatief nieuw wijngedebied, lange tijd werd het beeld van deze enorme vallei bepaald door grote kuddes van grazende schapen en fruitboomgaarden. Pas in 1973 werden er in Marlborough door ondernemende pioniers wijngaarden met voornamelijk sauvignon blanc druiven aangelegd en vervolgens werden de witte wijnen hiervan in zeer korte tijd en met groot succes op de kaart gezet. Het district ligt in het noordoosten van het Zuider-Eiland en ten westen van de stad Wellington. Het gebied kent klimatologisch tamelijk warme zomers, koele winters, weinig neerslag en vooral zeer veel zon. Daarnaast is de bodemsamenstelling met o.a. leem en zand eveneens ideaal voor wijnbouw.

Wijngaard & Vinificatie: De druiven van eigen wijngaarden worden mechanisch geoogst bij het vroege koele ochtendgloren om op deze manier de druiventrossen zo snel mogelijk naar te vinificatieruimte te vervoeren en eventuele oxidatie te vermijden. Daar worden de druiven direct ontsteeld, uiterst voorzichtig geperst en laat men het sap rusten zodat de grovere bestanddelen kunnen bezinken. Hierna wordt het schone sap overgestoken op grote roestvrijstalen tanks om ruim twee weken lang temperatuugecontroleerd (max 14°C) de alcoholische fermentatie te ondergaan met wilde (druifeigen) gisten. Aansluitend krijgt de jonge wijn nog een rijpingsperiode op de fijne lies zonder dat men de malolactische gisting laat plaatsvinden, om zo een optimale frisheid en aroma's te behouden. Na enkele maanden volgt de assemblage en wordt de wijn na een lichte filtering gebotteld.

Smaakimpressie: Helder licht strogeel van kleur. In de neus aroma's van grapefruit, passievrucht, en iets van gedroogde basilicum en iets van buxus. In het smaakpalet tonen van limoen, mango en kruisbessen, die gepaard gaan met een sappige afdronk met zacht frisse zuren

