

## **NEW ZEALAND, MARLBOROUGH, Omaka Valley, Grüner Veltliner Origin, Saint Clair Family Estate**

## **MARLBOROUGH 'Grüner Veltliner' Saint Clair Family Estate**

De grüner veltliner druif associëren we in de eerste plaats met Oostenrijk, maar de veltliner is al dertig jaar aan een succesvolle wereldreis begonnen. Bij Saint Clair zijn de druiven afkomstig van verschillende wijngaarden. Ze werden zorgvuldig teruggesnoeid om de opbrengst te beperken en de kwaliteit te garanderen. Een deel werd vergist in roestvrij stalen tanks, een ander deel op eikenhout waarna de rijping 'sur lie' gebeurt om de wijn extra rondheid te geven. Deze grüner kleurt citroengeel in het glas en is stevig met mooie tranen. Aroma's van peer, gele appel, witte perzik en een lichte kruidigheid verwennen onze neus. En ook de smaak is raak, want dezelfde kenmerken komen terug in een mondvollende melligheid en een subtiele, frisse afdronk. Koel de fles tot 7 à 8 graden en drink deze Saint Clair bij alle soorten gerechten gaande van asperge menu's, slaatjes met gerookte vis of ham, tot licht gekruide Aziatische gerechten. Op zijn best tussen zijn eerste en derde of vierde jaar.

Nous associons le 'grüner veltliner' surtout avec l'Autriche, mais le cépage a commencé sa conquête du monde il y a trente ans déjà. Les raisins du domaine Saint Clair proviennent de différents vignobles. Le domaine pratique les vendanges en vert dans le but de limiter les rendements et de garantir la qualité du raisin. Une partie des vendanges fermentent dans des cuves en acier inoxydable, une autre partie en fûts de chêne. La fermentation est suivie par un élevage « sur lie » pour donner de la rondeur au vin. Ce grüner affiche une robe jaune citron aux belles larmes. Le nez séduit d'emblée par ses arômes de poire, de pomme, de pêche blanche et d'épices douces. Le palais confirme le nez et développe les mêmes caractéristiques enveloppées dans une bouche ample, presque onctueuse et une finale fraîche et subtile. Rafraîchi à 7-8 degrés, ce Saint Clair accompagnera judicieusement des plats aussi variés que les asperges, les salades au poisson ou au jambon fumé ou encore les plats asiatiques légèrement épicés. Il sera au mieux de sa forme entre sa première et sa troisième/quatrième année.

<b>Artikelnummer:</b>	503H
<b>Land:</b>	Nieuw-Zeeland
<b>Regio:</b>	Marlborough
<b>Appelatie:</b>	Marlborough
<b>Druivensoort:</b>	Gruner Veltliner

<b>N°:</b>	503H
<b>Pays:</b>	Nouvelle-zélande
<b>Région:</b>	Marlborough
<b>Appellation:</b>	Marlborough
<b>Cépage:</b>	Gruner Veltliner