

2022 FRIGATE COVE, SAUVIGNON BLANC

NEW ZEALAND, MARLBOROUGH



Frisk og lækker

Frigate Cove vin er lys og klar i glasset med en grøn farvetone. Duften er frisk og indbydende med noter af hyldeblomst og friske grønne druer. Smagen er fyldig med grønne bær og frisk, eksotisk frugt, som efterlader en lang, lækker eftersmag.

Frigate Cove er det perfekte match til salater, fisk og/eller en hyggelig stund på terrassen. Serveringstemperatur: 7-9°C.

KARAKTER Tør ● — ● — ● — ● Sød

FYLDE Let ● — ● — ● — ● Kraftig

Fremstilling

Frigate Cove Sauvignon Blanc er 100% håndlavet og fremstillet af druer, der modner langsomt i det kølige klima. Dette giver en dyb og aromatisk smag. Den moderne vinificering betyder, at når druerne høstes i de kølige aftentimer, afstilles de og presses hurtigt. Der tilsættes rendyrkede gærstammer for at fremhæve druernes frugtsmag. Gæringen finder sted i temperaturkontrollerede ståltanke, hvilket bevarer de forfriskende frugtnuancer og duft i den færdige vin.

92 point

Luca Maroni



VinAvisen