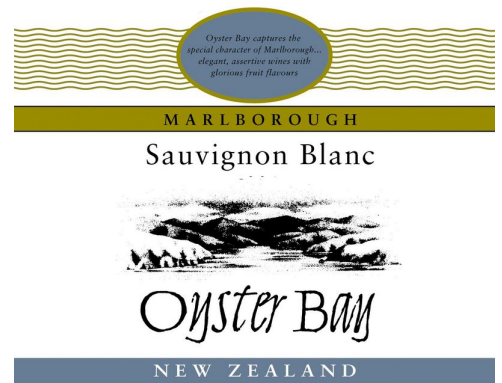


Oyster Bay - Sauvignon Blanc 2004

Land	Nieuw-Zeeland
Herkomstgebied	Marlborough
Wijnmaker	Michael Ivcevich
Wijnhuis	Oyster Bay
Wijnschrijving	De filosofie van Oyster Bay is het produceren van fijne, onderscheidende regionale wijnen. De wijnen zijn elegant en bezitten een explosie aan fruit.

De druiven voor de witte wijnen en pinot noir worden aangeplant op het zuidelijk deel van het eiland in de Marlborough regio. De wijnen van de Merlot komen uit de Hawke's Bay op het noordelijke deel van het eiland.

De druiven voor de Sauvignon Blanc worden zorgvuldig gekozen uit verschillende wijngaarden, ieder met hun eigen micro klimaat die de druiven hun unieke karakter geven waar de Marlborough regio zo bekend om staat.



Blend	100 % Sauvignon Blanc
Kleur	Helder, bleek strogeel
Geur	Intense aroma's van citrus, vlier- en kruisbessen. Tropisch en grassig
Smaak	Elegante wijn met veel frisheid en fruit, zoals citrus en vlier- en kruisbessen
Afdronk	Lang en fris

Wijn/spijscombinatie Heerlijk bij zeevruchten zoals oesters en mosselen, zalm en witte vis van de grill.

Vinificatie Elke wijngaard en perceel worden individueel benaderd. De druiven worden gekneusd, voorzichtig geperst. Het druivensap gist op lage temperatuur en wordt vervolgens meteen gebotteld om alle frisheid en het fruit in de wijn te bewaren.

Analyse	<i>Alcohol</i>	12,5 %
	<i>Restsuiker</i>	4,0 g/l
	<i>Totaal zuur</i>	7,90 g/l
	<i>pH</i>	3,24

Bewaarpotentieel Houdbaar tot 3 jaar na het oogstjaar. Perfect drinken: nu.