

Oyster Bay - Merlot 2003

Land	Nieuw-Zeeland
Herkomstgebied	Hawkes Bay
Wijnmaker	Michael Ivcevich
Wijnhuis	Oyster Bay
Wijnschrijving	<p>De filosofie van Oyster Bay is het produceren van fijne, onderscheidende regionale wijnen. De wijnen zijn elegant en bezitten een explosie aan fruit.</p> <p>De merlot komt uit de Hawkes Bay regio met voornamelijk goed gedraineerde grafiet bodems en een gematigd klimaat.</p>



Blend	100 % Merlot
Kleur	Dieprood.
Geur	Zondoorstooft aroma's van rijpe pruimen en zwarte bessen.
Smaak	Zwoele wijn met rijpe tannines, goede frisheid en stevige structuur.
Afdronk	Goede en heel elegante afdronk.

Wijn/spijscombinatie De perfecte begeleider voor rood vlees, maar ook heel geschikt bij verfijnd kalfsvlees en zwezerik omwille van de rijpheid van het fruit en de elegantie van de wijn.

Vinificatie De druiven hebben een koude inweeking ondergaan gedurende 3 dagen. Vervolgens onderging de most een gisting van 12 dagen bij een maximum temperatuur van 28°C.

Analyse	<i>Alcohol</i>	12,5 %
	<i>Restsuiker</i>	2,0 g/l
	<i>Totaal zuur</i>	6,0 g/l
	<i>pH</i>	3,53

Bewaarpotentieel Houdbaar tot 4 jaar na het oogstjaar. Perfect drinken: nu.