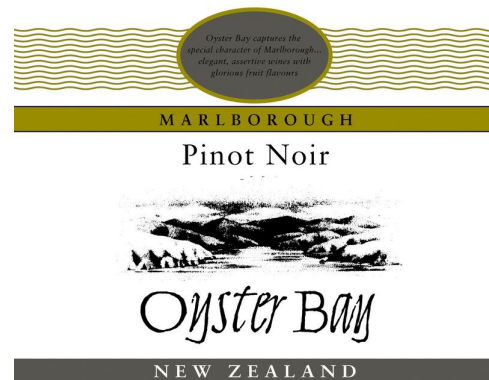


Oyster Bay - Pinot Noir 2004

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.



Blend	100 % Pinot Noir
Kleur	Helder rood
Geur	Rijpe kersen, pruimen en een vleugje vanille
Smaak	Goede balans tussen de zachte tannines en de frisse zuren. Rijp fruit met kersen en pruimen
Afdronk	Lange afdronk

Wijn/spijscombinatie	Salade met gegrilde kip, gegrilde varkenskoteletten op een bedje van rode linzen, penne met knoflook, rijpe tomaten en parmezaanse kaas								
Vinificatie	Handgeplukte druiven. 3 dagen koude inweking. 25 % van de wijn is opgevoed in nieuw Frans eiken houten vaten, gedurende 10 maanden.								
Analyse	<table><tr><td><i>Alcohol</i></td><td>13,0 %</td></tr><tr><td><i>Restsuiker</i></td><td>2,0 g/l</td></tr><tr><td><i>Totaal zuur</i></td><td>5,30 g/l</td></tr><tr><td><i>pH</i></td><td>3,50</td></tr></table>	<i>Alcohol</i>	13,0 %	<i>Restsuiker</i>	2,0 g/l	<i>Totaal zuur</i>	5,30 g/l	<i>pH</i>	3,50
<i>Alcohol</i>	13,0 %								
<i>Restsuiker</i>	2,0 g/l								
<i>Totaal zuur</i>	5,30 g/l								
<i>pH</i>	3,50								
Bewaarpotentieel	Houdbaar tot 4 jaar na het oogstjaar. Perfect drinken: nu.								