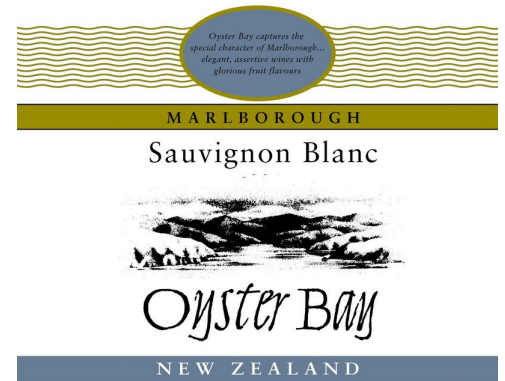


Oyster Bay - Sauvignon Blanc 2005

Land	Nieuw-Zeeland
Herkomstgebied	Marlborough
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 druiven voor de Sauvignon Blanc worden aangeplant op het zuidelijk deel van het eiland in de Marlborough regio. De druiven worden zorgvuldig gekozen uit verschillende wijngaarden, ieder met hun eigen micro klimaat dat de druiven hun unieke karakter geeft waar de Marlborough regio zo bekend om staat.</p>



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	<table><tr><td><i>Alcohol</i></td><td>13,00 %</td></tr><tr><td><i>Restsuiker</i></td><td>3,00 g/l</td></tr><tr><td><i>Totaal zuur</i></td><td>7,00 g/l</td></tr><tr><td><i>pH</i></td><td>3,20</td></tr></table>	<i>Alcohol</i>	13,00 %	<i>Restsuiker</i>	3,00 g/l	<i>Totaal zuur</i>	7,00 g/l	<i>pH</i>	3,20
<i>Alcohol</i>	13,00 %								
<i>Restsuiker</i>	3,00 g/l								
<i>Totaal zuur</i>	7,00 g/l								
<i>pH</i>	3,20								
Bewaarpotentieel	Houdbaar tot 3 jaar na het oogstjaar.								