Shaw + Smith Sauvignon Blanc

Hvitvin / Australia / South Australia



Produsent: Shaw + Smith
Årgang: 2022
Land: Australia
Distrikt: South Australia
Område: Adelaide Hills
Drue: 100% sauvignon blanc

Veil. pris horeca: 199.95 eks. mva.
Pris Vinmonopolet: 249.9,-
EDP nr. : 9080234
SAP nr. : 9080234
Vinmonopol nr. : 15749601

Innhold:
Syre:4.0
Sukker:3,7
Alkohol:12 %

Om produsenten

Shaw + Smith ble etablert i 1989 av søskenbarnene Michael Hill Smith (Master of Wine) og Martin Shaw. De lager viner utelukkende fra Adelaide Hills, fra varianter som passer til det kjøligere klimaet: Sauvignon Blanc, Riesling, Chardonnay, Pinot Noir og Shiraz. Shaw + Smith eier to vingårder, i Lenswood og Balhannah. Balhannah er også hjemmet til vingården der Tasting Room er åpent hver dag.
Å dyrke de best mulige druene, forvalte vingårder på en bærekraftig måte, og verdsette vinhelsen, jordhelsen og lavt utbytte er sentralt i Shaw + Smith-tilnærmingen. I jakten på kvalitet fortsetter alle druer å bli håndplukket, og vinene blir gjæret, lagret og tappet på stedet på Balhannah. Vinene er levende, middels fyldige uttrykk for deres varianter som gjenspeiler deres steder og region.
Shaw + Smiths første årgang var i 1990, og de tidlige årgangene ble laget på Wirra Wirra og Petaluma. I 1999 kjøpte de en eiendom på Balhannah, hvor de plantet vinstokker, og bygde vingården og smaksrommet i tide til 2000-årgangen. I 2012 kjøpte de en etablert 20 hektar stor vingård i Lenswood. Ettersom virksomheten har vokst har Michael og Martin bygget et formidabelt team for å fortsette utviklingen av Shaw + Smith, inkludert Master of Wine David LeMire, Senior Winemaker Adam Wadewitz, Business Manager Grant Lovelock og Group Viticulturist Murray Leake.

Vinifikasjon

Fermentering på ståltank etterfulgt av lagring på lees i ståltank.

Smaksbeskrivelse

Strågul. Sval aroma med preg av blomst, grønt eple, sitrus og urter, innslag av steinmineraler. Ung, slank og fruktig, preg av sitrus, blomst og eple, hint av mineraler i ettersmaken.

Passer til

Asiatisk, Lyst kjøtt, Skalldyr, Fisk

Bygdøy Allé 23
0262 Oslo
Norge

Tlf:+47 23 20 32 00
post@lamarcwines.com
https://lamarcwines.com