



Chardonnay, Single Block "Cob Cottage", Auntsfield Estate, Marlborough, New Zealand

Auntsfield er Marlboroughs første vingård. Den blev første gang etableret som vingård i 1873 af David Herd, der faktisk producerede vin her i over 50 år før man omlagde produktionen på jorden til fåreavl. Da Linda & Graeme Cowley købte gården var der ikke en eneste vindruer på markerne og det var først da de begyndte at grave lidt i gårdens historie, at de opdagede at gården faktisk var Marlboroughs allerførste vingård. Gemt væk i en af de utallige græsbacker på gårdens jorde finder vi da også den første vinkælder, bygget i 1873. Den er bygget i træ og overdækket med jord, hvilket sikrer en konstant kølig temperatur, gulvet er ligeledes den bare jord. Ægteparret Cowleys sønner er allerede kørt i stilling og arbejder i dag begge på vingården. Luc som winemaker og Ben som ansvarlig for vinmarkerne og det er naturligvis dem, som skal føre huset videre når deres forældre vælger at trække sig tilbage.

Auntsfields vinmarker er beliggende i dalene i den sydlige del af Marlborough. Her er jordbunden ideel til vinplanter. De forskelligartede jordlag er opstået gennem tusindvis af år - først som følge af gletschere, siden har flodvand udvasket jorden og det er i dag en udtørret flodseng, som danner grobund for husets vinmarker. Auntsfields vine har gennem årene opnået et ry som nogle af de absolut bedste vine fra distriktet - hvilket den point-regn, som er faldet over huset vine, er et klart bevis på.

Auntsfields Single Block-vine udviser kvaliteter, der er karakteristiske for druer dyrket inden for et afgrænset område. Den 2 hektar store blok Cob Cottage er beliggende ved siden af nogle gamle egetræer. Den har en unik veldrænet jord, der består af knust Greywacke-sten, der er faldet ned fra den stejle bakke bagved.

Chardonnay, Single Block "Cob Cottage"

Vinen besidder aromaer af modne nektariner, ferskner, ristede hasselnødder med undertoner af citronskal. Den er koncentreret og smukt struktureret med god frugtintensitet, eg og lækker syre. Enestående frisk, lineær og cremet struktur.

Vinen kan anbefales til skaldyr, fisk, pasta, grøntsager og fjerkræ.

Johs M. Klein Distribution A/S

Agenturer for vine og spirituousa • Grundlagt 1886

Priorparken 845 • 2605 Brøndby

Telefon 70 23 12 11 • www.jmk.dk • Mail info@jmk.dk



Årgang

2018.

Distrikt

Marlborough.

Druesorter

100% Chardonnay. Druerne høstes ved håndkraft og presses hele. Efterfølgende gæres mosten på franske egetræsfade.

Lagring

Vinen lagres sur-lie i 11 måneder på franske egetræsfade.