



Sauvignon Blanc Single Vineyard, 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 græsbakker 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.

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.

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.

Sauvignon Blanc Single Vineyard

I duften besidder vinen rene aromaer af passionsfrugt, citrusblomst og lime. Noter af tørrede urter, citrongræs, papaya og jalapeño tilfører duften både krydret intensitet og kant. Det er en kraftfuld, stram og elegant vin. Den byder på intense, modne frugtnoter af passionsfrugt og hvid fersken, suppleret af citruspræg fra lime og grapefrugtskal. Smagen har stor koncentration og en generøs fylde, som balanceres af en underliggende mineralitet og en stram struktur. Det giver vinen en levende spændstighed og en flot balance mellem intensitet og tekstur.

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

Johs M. Klein Distribution A/S

Agenturer for vine og spiritus • Grundlagt 1886

Priorparken 845 • 2605 Brøndby
Telefon 70 23 12 11 • www.jmk.dk • Mail info@jmk.dk



Årgang

2025.

Distrikt

Marlborough.

Druesorter

100% Sauvignon Blanc, som høstes ved håndkraft. Drueklaserne presses hele og druemosten gæres køligt i rustfrie ståltanke for at bevare druefriskheden og aromaerne.

Lagring

Efter gæringen lagres vinen i længere tid på gæren, hvilket tilfører ekstra tekstur og længde i den færdige vin.