



SAINT CLAIR Godfrey's Creek

Noble Riesling Marlborough

KATEGORIJA / TIPAS / STILIUS

Vynas, baltas, saldusis



KILMĖS ŠALIS / REGIONAS

Naujoji Zelandija, Marlboras



GAMINTOJAS

[Saint Clair](#)



APDOVANOJIMAI

2023 m. – Ausko medalis – Lietuvos vyno čempionatas, LT

2013 m. – 95 balai – Bob Campbell MW, NZ



ISTORIJA

Neal ir Judy Ibbotson'ai, kartu su visu Marlboro regionu, savo veiklą datuoja nuo aštuntojo praeito amžiaus dešimtmečio. Sukaupę 15 metų patirtį, pora įkūrė SAINT CLAIR vynuogyną, kuri išlieka šeimos verslu iki šiol. Gamintojui priklauso 10 atskirų vardinių vynuogynų, o likusi žaliava atkeliauja iš ilgamečių partnerių, kurie laikosi aukščiausių atskaitomumo standartų. Nuo 2001 m. visi SAINT CLAIR vyno gamybai skirti vynuogynai kasmet yra reitinguojami dešimties balų kokybės skalėje, o informacija apie kiekvieno plotelio unikalų *terroir*, atsakingus asmenis, sėkmingiausius konkretaus vynuogyno metus yra laisvai prieinama gamintojo internetinėje svetainėje. Šiai dienai vartotojai gali rinktis iš daugiau kaip 30 tokių unikalių plotų. Toks niuansuotas požiūris į vyną atsispindi visame SAINT CLAIR vyno portfelyje bei ne tik kasmet susilaukia aukštų kritikų balų, bet ir atskirų nuoširdžių sentimentų: „SAINT CLAIR dabar yra geriausi šalies, o gal ir viso pasaulio Sauvignon Blanc“, - Bob Campbell Master of Wine.



ŽALIAVA, GAMYBOS YPATUMAI

Riesling vynuogės kasmet atkeliauja iš ilgamečių SAINT CLAIR partnerių John and Lynne Walsh Wairau slėnio vynuogyno.

Vynuogės rankomis skinamos vėlyvą rudenį, kai didžioji dalis vynuogių jau būna pažymėta Kekeciniu pūviniu.

Likutinis cukraus kiekis vyne: ~ 110g./l



SKONIS, AROMATAI, KITOS SAVYBĖS

Aukso spalvos vyne sluoksniais atsiveria džiovintų abrikosų, figų, citrinų šerbeto, geltonųjų melionų, medaus aromatai, kuriuos paletėje papildo džiovintų papajų, imbiero motyvai. Burnoje vinas sultingas, intensyvus, o vyno desertinį saldumą atsveria ypač gaivi, *Riesling* vynuogei būdinga, lyg svarainis, rūgštelė.



VARTOJIMO BŪDAS / DERINIMAS SU MAISTU

Idealiai tinka prie *Foie gras*, *Stilton*, *Roquefort* sūrių. Taip pat prie tradicinio amerikietiškojo obuolių pyrago, klasikinės Pavlovos torto, tartaletės su vaisiais.



PATIEKIMO TEMPERATŪRA

8-10°C



