



SAINT CLAIR Pioneer Block 20

Sauvignon Blanc Marlborough



KATEGORIJA / TIPAS / STILIUS

Vynas, baltas, sausas



KILMĖS ŠALIS / REGIONAS

Naujoji Zelandija, Marlboras



GAMINTOJAS

[Saint Clair](#)



APDOVANOJIMAI

4 „Metų NZ vyvninė“ apdovanojimai - Winestate NZ/Australia
5 „Metų NZ vynas“ titulai - Vienna International Wine Challenge



ISTORIJA

Neal ir Judy Ibbotson'ai, kartu su visu Marlboro regionu, savo veiklą datuoja nuo aštuntojo praeito amžiaus dešimtmečio. Sukaukę 15 metų patirtį, pora įkūrė SAINT CLAIR vyninę, 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

Register šeimai, Dillons Point, Wairau slėnyje esantis *Cash Block*, 20-tu meriu pažymėtas, vynuogynas pasižymi netipine vynuogių ekspozicija, vandeniui pralaidžiu dirvožemiu, vėsesne vidutine temperatūra, bei ilgesniu nokimo periodu, lyginant su Marlboro vidurkiu.



SKONIS, AROMATAI, KITOS SAVYBĖS

Itin aromatingame vyne skleidžiasi žalios paprikos, laimo, jalapeno, cidonijos, juodųjų serbento šakelių aromatai, o burnoje paletę papildo pasiflorų, citrinos baltymo natos. Ypatingai gaivus, traškios rūgštelės. Intensyvaus, ilgo poskonio, kuriame vaisiškumas užleidžia vietą minerališkumo pojūčiui.



VARTOJIMO BŪDAS / DERINIMAS SU MAISTU

Puikiai dera prie vasariškų salotų, jūros gėrybių, žuvies, tailandietiškos, viduržemio jūros virtuvės patiekalų. Gaivių minkštų sūrių.



PATIEKIMO TEMPERATŪRA

8-10°C



