



PALLISER ESTATE SAU. BLANC MARTINBOROUGH, NEW ZEALAND

Palliser Estate er beliggende i Martinboroughs bløde bakker på nordøens sydøstlige spids. Her laver de bl.a. denne vin bestående af 100% Sauvignon Blanc fra tre forskellige marker.

Aromaen er på mange måder klassisk for New Zealand men også med et mere grønligt og urtet præg som ofte fundet i Loire. Her er således både hyldeblomst, lime, guava og passionsfrugt men især på tungen også stikkelsbær en antydning af brændenælde. Frugten suppleres med fylde og koncentration i en flot og elegant finish.

Vi anbefaler servering 4-5 år fra høst ved 8-10 grader. Det kan ske selskab med nærmest alt godt fra havet, ikke mindst skaldyr ledsaget af sprøde salater. Prøv også til lyst kød med lette saucer eller til ikke alt for spicy fortolkninger af ægte mexicanske tacos med masser af koriander og lime-saft.

OM VINHUSET

Palliser Estate Wines blev etableret i 1989 efter 2 vingårdes sammenslutning. Vingårdene havde samme stil og vinmarker ved siden af hinanden - og sammenslutningen betød i længden bedre vin, mere kvalitet samt større mængde og en mulighed for at gøre sig gældende internationalt.

Palliser har nu 32 hektar vinmarker og er placeret ca. 70 km. nordøst for hovedstaden Wellington (nordøen) i en langstrakt nord-syd gående dal, hvis undergrund er meget lig Bourgognes og med et tørt klima.

Palliser producerer klassiske vine, såsom Riesling, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Pinot Noir, Late Harvest Riesling/Botrytised Riesling, Noble Harvest Chardonnay og en Sparkling. De producerer også en vifte af lækre dagligdagsvine under navnet "Pencarrow".

Palliser er blevet placeret blandt de 10 bedste vingårde i New Zealand og dette på kort tid. Bedøm selv, om det er lykkedes! The Associate Winemaker Pip Goodwin was the driver behind Palliser being the first winery in the world to be CEMARS certified.

