

# Seresin Sauvignon Blanc

Seresin Estate Limited,



Seresinnavnet har for mange år siden slået sig fast i filmbranchen, så filmproducent Michael Seresin, der bl.a. har film som *Midnight Express*, *Fame* og *Harry Potter* bag sig, fandt det også på tide at markere sig på vinfronten.

Og det har ikke været et dårligt valg..... Den internationale vinpresse har rost Seresin Estate til skyerne - og dette ikke uden grund. Seresins betagende hvide og røde vine har simpelthen sat New Zealands Marlborough-distrikt på verdenskortet.

Seresin Estate ligger i New Zealands bedste vinområde, Marlborough, på den nordlige spids af South Island. På trods af det maritime klima har den brede flodsænkning udmærket sig ved at være nærmest ideel til vindyrkning. Den meget porøse jordbund med et højt indhold af grus giver perfekte dræningsforhold, hvilket er nødvendigt i det til tider temmelig regnfulde klima. Store sten på jordoverfladen reflekterer endvidere solens stråler og holder derved på varmen i Marlboroughs kølige og klare sommernætter.

Vingården er en af de mest moderne på New Zealand. Bygningerne er opført i flere niveauer, så druerne ankommer i det øverste niveau og ender i flasker på det nederste niveau. Vinen skal ved hjælp af tyngdeloven kunne løbe frit, så brug af pumpemaskiner ikke er nødvendigt. "Disse stjæler for mange smagskomponenter" siger husets winemaker.

Alle druerne dyrkes økologisk, og selv om phylloxera har været et stort problem i regionen, er det ikke alle Seresins vinstokke, der er podet på amerikanske rødder.

Seresin Estates etiketter er et kapitel for sig selv. Menneskets basale værktøj er hånden, og det er netop den, der pryder forsideetiketterne på husets vinserie. Ingen ord, kun symbolet på styrke, dyrket af jorden og vejen.

**Land**  
New Zealand

**Område**  
Marlborough

**Leverandør**  
Seresin Estate Limited

**Type/Farve**  
Hvidvin

**Smagekommentarer**  
Indsmigrende duft af sødmefyldte hyldebær, græs og stikkelsbær. De venlige dufte følges op af en behagelig blød, lang og betagende smag.

**Vinifikation**  
Druerne håndplukkes, hvorefter de gæres på rustfrie ståltanke. Ca. 15% af vinen gennemgår en kort fadlagringsproces, hvilket tilfører vinen en dybere smag. En lille del af vinen gennemgår en ekstra gæring, den såkaldte malolaktiske gæring, hvor den skarpe æblesyre omdannes til den blødere mælkesyre.

**Serveringsforslag**  
Apéritif  
Fisk - lys  
Skaldyr

**10% Sémillon**  
**90% Sauvignon Blanc**

**Årgang**  
2010

**Lagringspotentialer**  
1 - 3 år

**Proptype**  
Skruelåg

**Dyrkning**  
Biodynamiske Druer

**Alkohol**  
13,50%