

Názov:	Sauvignon Blanc 2007
Popis/Charakteristika: /senzorická charakteristika, typy na servírovanie, archivácia/	Nádherne arómy listov bielych a čiernych ríbezlí, egrešov, citrónovej trávy a kôrky z limiet. Stredné až plné telo, takisto na jazyku sú evidentné egrešové a ríbezlíové arómy, stopa po čerstvo nakrájanej paprike. Pretrvávajúci záver je charakteristický osviežujúcou jemnosťou. Toto víno je najlepšie servírovať už teraz, keď je mladé a svieže, môžeme však kľudne odložiť pôžitok pri jeho pití až do roku 2009. Vhodné ku grilovanému, rybiemu mäsu s vyšším obsahom tuku (napr. lososovi a halibutovi)
Výrobca:	Astrolabe Wines
Web výrobcu:	www.astrolabewines.co.nz
Obsah alkoholu:	13%
Objem/balenie:	0,75l
Druh:	biele
Odroda:	100% Sauvignon Blanc
Krajina pôvodu:	Nový Zéland
Vinárska oblasť:	Waihopai Valley, Marlborough
Čas zberu:	
Pôda:	
Barrique: /ak áno, ako dlho/	
Sud:	
Analytické hodnoty	
Zostatkový cukor:	3,8g/l
Celkové kyseliny:	
Bez cukorný extrakt:	
Cukornatosť pri zbere:	
Ocenenia/Hodnotenia:	
Príbeh:/zaujímavosti, kuriozity.../	Vinice Astrolabe sa nachádzajú v centre pôsobivého Waihopai Valley. Horúce letné dni sa tu striedajú s chladnejšími nocami, čo vytvára optimálne podmienky na pestovanie viniča. Pôda je kamenistá, voda v riekach absolútne čistá. A výsledok? Bohaté, naplno vyzreté a zdravé hrozno....čistá, intenzívna a svieža chuť vína.