Wild Rock Pinot Noir

Jahrgang:	2017
Erzeuger:	Wild Rock
Art. Nr.:	604.011
Herkunftsland:	Neuseeland
Region:	Marlborough



Weingut / Erzeuger

"Here in the land of the long white cloud on the edge of the Pacific, we are dedicated to sustainable wine growing and keeping the land we love - our "Wild Rock", beautiful." Unter der Regie von Steve Smith produziert die Wild Rock Wine Company eine Reihe von frischen und fruchtigen Weinen, die das wildschöne und sehr abwechslungsreiche Terroir der neuseeländischen Regionen Hawkes Bay, Martinborough und Marlborough widerspiegeln. Jeder Wildrock-Wein hat seinen eigenen Namen, um seinen einzigartigen Stil und Charakter auszudrücken.
Seine einzigartige Vogelwelt, seine Lage, die steil aufragenden Wild Rocks und das tiefe Wasser machen die Region einzigartig und magisch. Als Captain Cook und Sir Joseph Banks 1769 das erste Mal nach Neuseeland kamen, waren sie so beindruckt von der Vogelwelt, dass sie Lichtungen in den Busch schlagen ließen und eine Beobachtungsstation aufbauten, um sie näher bewundern zu können. Die Namen, die einige Teile des Fjords tragen, zeigen noch heute die Vogelliebe: Shag (Krähenscharbe) River und Parrot (Papagei) Isles - um nur zwei zu nennen. Die Wild Rock Etiketten sind durch die damals entstanden Zeichnungen der Flora und Fauna durch Cooks und Banks Expedition inspiriert.

"Ein wilder Weißer vom wilden Weingut Wild Rock aus dem wilden Marlborough." So beschreibt der Winemaker Smith seinen Sauvignon Blanc mit dem Wissen um die Wirkung von wilder Natur und eleganter Schönheit. Der Tui, Inbegriff von Schönheit und der Nationalvogel Neuseelands, ziert das Etikett des Sauvignon Blancs und hilft auch bei der Blüte der Reben fleißig mit. Auf der Suche nach Nahrung trägt er nämlich Blütenstaub von Rebstock zu Rebstock!

Beschreibung

Farbe:	helles Ziegelrot
Rebsorte:	Pinot Noir
Charakteristik:	feine Nase von Schwarzkirschen und Veilchen, am Gaumen getragen von süßer, angenehmer Fruchtigkeit, langer Abgang mit mittlerem Körper und feiner Mineralität
Ausbau:	
Liefereinheit:	6 Flaschen á 0,75 Liter

Analyse

Lagerfähigkeit:	8 Jahre
Alkoholgehalt:	13 % vol.
Restzucker:	1,2 g/l
Gesamtsäure:	6,4 g/l

Gastromische Empfehlungen

Kastaniencremesuppe, Gegrillte Kräuterdorade, Gebratenes Schweinemedaillon

Stand: 26.11.2026 10:33 Uhr