



Vitt vin

Craggy Range Te Muna Sauvignon Blanc 2025

Craggy Range



Pris 199 kr
nr 9323601 - 750 ml

Ursprung Martinborough

Druvor Sauvignon Blanc 100%

Alk. halt 13%

Skörd/vinifikation Sauvignon Blanc som odlas på de lägre terrasserna längs Te Muna Road. Martinboroughs svalare klimat bidrar till fruktiga aromer och en fin, stålig mineralitet, medan de steniga jordarna bidrar med intensitet och koncentration i frukten. 10% av druvorna har jäser med hela klasar. Resterande avstjälkas. Jäsning på en blandning av ståltankar och franska barriquer. Vinet har sedan lagrats fyra mån på äldre neutrala franska ekfat.

Smakbeskrivning ren doft av limeblad, vita blommor och mineral. Fruktig smak av citrus/lime, persikor och äpplen tillsammans med de karaktäristiska örtiga tonerna. Härligt frisk och fruktig syra, fin textur och komplexitet i flera lager.

Passar till grön sparris, torskrygg med ärtskott och pepparrot. Fantastiskt gott tillsammans med kräftor. Passar även bra med sashimi och rätter med citrongräs, lime eller koriander.

Om producenten

Craggy Range började med en dröm – att hitta den bästa platsen att odla passande druvor och göra vingårdsbetecknade viner. Detta är i dag Craggy Range och ägare är familjen Peabody.

Craggy Range är idag specialiserade på att endast producera viner från enskilda vingårdar. Merparten av frukten kommer från deras egna vingårdar, Te Muna Road i Martinborough där man odlar pinot noir och sauvignon blanc samt Gimblett Gravel Vineyard i Hawkes Bay, där man odlar merlot, cabernet franc, syrah och chardonnay. Det ultramoderna vineriet ligger i Hawkes Bay och är döpt till The Giants Winery där också deras restaurang Terroir ligger.

Namnet Giant har man tagit eftersom bergsformationen i bakgrunden ser ut som en jätte som ligger på rygg och vilar sig.