



Hāhā Pinot Noir

Marlborough, Nieuw-Zeeland

KLIMAAT & TERROIR: Het gematigde zeeklimaat met veel zon en relatief weinig neerslag zorgt, in combinatie met de alluviale bodem, voor ideale omstandigheden voor wijnbouw.

VINIFICATIE: De handmatig geoogste druiven worden streng geselecteerd en vervolgens koel vergist. Vergisting vindt deels plaats in roestvrijstalen tanks, deels op hout.

DRUIVEN: pinot noir

ALCOHOL PERCENTAGE: 12,50%

GEUR & SMAAK: Helder robijnrode wijn. Fris en kruidig met klein rood fruit. De smaak is zacht, fris en elegant met soepele tannines.

SERVEERSUGGESTIE: Licht gekoeld een uitstekende begeleider van gevogelte en lichte vleessoorten. Hemels bij gebakken eendenborst met saus op basis van rood fruit. Ook verrassend bij gegrilde zalm.

WEETJE: In de taal van de oorspronkelijke bewoners van Nieuw-Zeeland, de Maori, betekent 'Hāhā' zoiets als 'geurig, hartig, weelderig'.

Hāhā

WINE of NEW ZEALAND



In de taal van de oorspronkelijke bewoners van Nieuw-Zeeland, de Maori, betekent Hāhā 'smakelijk, weelderig', kwaliteiten die duidelijk te proeven zijn in de wijnen van Hāhā. Een jong bedrijf dat hoge ogen gooit in de internationale wijnpers met hun aromatische sauvignon blanc en hun frisse, fruitige pinot noir uit het beroemde cool climate wijngebied Marlborough. De unieke geur en smaak waar sauvignons uit Marlborough befaamd om zijn, ontstaan doordat de druiven hier van een langdurig rijpingsseizoen genieten. Dit geeft de druiven alle tijd om intense aroma's te ontwikkelen. Bovendien schijnt de zon er overvloedig, waardoor de druiven goed rijpen. Tegelijkertijd is er afkoeling uit zee, waardoor ze niet overrijp worden en hun frisse zuren en aroma's behouden. Hāhā verkrijgt druiven van zo'n 20 wijngaarden, waarvan jaarlijks van het allerbeste fruit wijnen worden gemaakt met een uitbundig karakter en die typische Nieuw-Zeelandse frisheid.