



09
nov 2017

Matua Sauvignon Blanc, Guldvinnare från Nya Zeeland!

Skribent: **Vin & Matguiden**

Matua Sauvignon Blanc exploderar av tropiska smaker. Passionsfrukt och grillad ananas samsas med uppfriskande citrus ? alla de bästa smakerna som Marlborough har att erbjuda. Vinet passar utmärkt till säsongens skaldjur eller höstens ostar.



En matig ostbricka och ett gott vin i vänners sällskap är en riktig höstklassiker. Men tänk på att kombinera rätt smaker när ni väljer ost och vin för att inte bli besvikna. Trots att ost och rödvin är en klassisk kombination så passar ett torrt, friskt och fruktigt vin ofta bättre. Matua Sauvignon Blanc passar utmärkt till getost, prästost och västerbottenost. De friska och fruktiga tonerna i vinet lyfter smakerna hos ostarna för en ljuvlig upplevelse. Undvik alltför starka ostar som blåmögelost.

Matua är ett av Nya Zeelands mest internationellt erkända vinhus. Grundarna Bill och Ross Spence var de första som planterade Sauvignon Blanc druvor på Nya Zeeland och trots att folk trodde att de var galna så var de själva övertygade om att de var något stort på spåren. Idag är Sauvignon Blanc Nya Zeelands ?nationaldruva? och Matuas Sauvignon Blanc är mångfaldigt prisbelönt.

Matua är medlem i ?Sustainable Winegrowing New Zealand? vilket säkerställer en miljövänlig produktion från vingård till färdig produkt.

KAN BESTÄLLAS HÄR