

Kono Sauvignon Blanc Marlborough Вино Кóно Совиньон Блан Мáльборо, белое сухое

Страна: Новая Зеландия

Регион: Мальборо

Производитель: Kono

Сорта винограда: Совиньон Блан-100%

Крепость: 12,5 % об.

Цвет: светло-соломенный с зеленоватыми отблесками

Выдержка: непродолжительная на дрожжевом осадке в чанах из нержавеющей стали

Аромат: яркий, раскрывается оттенками персика, грейпфрута, дыни, маракуйи, киви, гуавы и легкими тонами минералов

Вкус: освежающий, сбалансированный, с умеренной кислинкой цитрусовых и легкой сладостью фруктов в послевкусии

Температура подачи: 10-12 °C

Рекомендации по употреблению: прекрасно сочетается с рыбой, в том числе под соусом, с блюдами из морепродуктов и овощными салатами



В 1998 году выходец из племени рангитане, бывший член сборной Новой Зеландии по регби и гольфу Мугви Макдональд основывает первую в истории винодельню, принадлежащую исключительно маори. Начав со скромных посадок в Гисборне, уже через два года компания Мугви, вобравшая в себя два винных дома – Kono и Tohu, приобретает участки в Мальборо, а еще через три расширяется за счет виноградников в соседнем Нельсоне. Объемы производства росли буквально не по дням, а по часам: если в первый год было выпущено 3200 ящиков вина, то через 20 лет это количество увеличилось почти в 70 раз.

Два основных участка компании расположены в регионе Мальборо, в долинах Аватере и Уэйхопай. На этих прохладных виноградниках с

небольшим количеством осадков и

«дышащей» земляной подушкой медленно созревают полюбившие местные гравий и лесс Пино Нуар, Рислинг и Совиньон Блан. Виноградники возделываются с минимальным использованием удобрений, а винодельня в долине Аватере и вовсе построена максимально близко к винограднику, чтобы ограничить срок транспортировки урожая от участка до пресса. Основная работа на виноградниках проходит с сентября по февраль (в этот период, когда виноград набирается сил, энологи выходят на участки на рассвете, чтобы убедиться, что заморозки не повредили побегам) и с марта по апрель (время сбора урожая, когда винодельня работает круглосуточно). Годовой цикл работы Tohu Wines заканчивается, как правило, в начале июня – к празднику Матарики, Новому году маори – и после короткого перерыва возобновляется вновь.