



Seresin 'Reserve - Limited Release' Chardonnay 2014



Michael Seresin werd in Nieuw Zeeland geboren, maar werkt tegenwoordig als filmmaker in London. Wanneer ik hem vraag waarom hij het wondermooise domein in Marlborough voor het grootste deel van het jaar inruilt voor London, lacht hij dit een beetje weg. 'Ik moet van het filmmaken geld verdienen om de winery te financieren' is zijn antwoord. Michael is een overtuigd supporter van alles wat bio en organisch is. Het domein Seresin werd opgericht in 1992. Zowel de wijngaarden als de olijfbomen dragen een bio-certificaat. Michael's prachtige privé-domein in Nieuw Zeeland aan de 'Waterfall Bays' wordt jaarlijks omgetoverd tot een soort restaurant. Een topchef van eender waar ter wereld kookt er gedurende een week de sterren van de hemel. Het domein is enkel bereikbaar per boot. De natuur hier is adembenemend, een waar paradijs! Sauvignon Blanc is de meest populaire wijn van het Seresin gamma, en inmiddels bij Ad Bibendum een 'klassieker'. De Marlborough regio leent zich als géén ander voor deze variëteit. Verticale degustaties (meerdere jaargangen van dezelfde wijn) van deze Seresin Sauvignon Blanc bevestigen de continuïteit en kwaliteitsklim, evenals het goede bewaarpotentieel. Maar de enthousiaste wijnmaker Clive Dougall zou misnoegd zijn indien we de andere Seresin-wijnen vergeten. En terecht! De grote Chardonnay, in twee gedaantes: 'Estate' met goede concentratie en grote elegantie en de 'Reserve Limited Release' met grote complexiteit en vette doch frisse lange afdronk. Maar op Seresin is het niet enkel wit wat de klok slaat. De laatste jaren werd de focus uitgebreid naar de fijne Pinot Noir. De verschillende wijngaarden worden separaat geogst en gevinifieerd, en dragen op het label de naam van de wijngaard mee. Seresin biedt een supergamma dat wij met fierheid voeren.

Land: New Zealand

Streek: Marlborough

Samenstelling: 100% Chardonnay

Proef: Een intense gastronomische Chardonnay uit Marlborough, de topregio in het noorden van het Nieuw-Zeelandse zuidereiland. Al het fruit werd manueel geplukt, manueel gesorteerd en meteen in eiken vaten vergist (25% nieuw hout). Fonkelend intens strogeel, opstuwende geuren van rijp fruit en vuursteen. Stevig gevuld smaakpalet vol geel fruit, vleugje boter en patisserie-crème met ten slotte verfrissende zuren. Een gastronomische Chardonnay voor bij de feestmaaltijd.

95 Recensies

Parker: 91/100

"The 2014 Chardonnay Reserve opens with delicate lemon curd, grapefruit and buttered toast notes with a hint of struck match/sulfides. The palate is beautifully soft and creamy, with excellent intensity and lovely purity of citrus and stone fruit in the finish."