



Crossroads Winery Hawkes Bay

Das Crossroads Weingut liegt an der Korokipo Road, Fernhill, in der Hawkes Bay, zwischen Napier und Hastings, an der sonnigen Ostküste Neuseelands. Es wurde 1990 gegründet und hat sich schon sehr bald einen Namen gemacht, indem es schöne elegante Weine von hoher Qualität und Konsistenz produziert.

Das Weingut gehört zu der Ager Sektus Company Ltd, eine in Wellington sitzende Firma, deren Finanzanlagen der neuseeländischen Weinindustrie gewidmet sind.

Ager Sektus hat es sich zum Ziel gesetzt, die Entwicklung und Expandierung von Crossroads zu unterstützen; dazu gehört die Modernisierung und Einrichtung eines neuen Kellerraumes, eines Labors und eines Bürokomplexes. Zu den Investitionen gehört auch ein zusätzlicher Block von 15 Morgen (1 Morgen=4047m²) Land hinter dem Weingut in Fernhill. 140 Morgen liegen am Ngauroro Fluß in Mangatahi, Hawkes Bay – gehören auch Ager Sektus. Andere Weinberge liegen im Gimblett Gravels und ca. 200 Morgen sind in Marlborough, wo Sauvignon Blanc angepflanzt wird.

Crossroads ist sehr stolz ein wichtiger Teil des heranwachsenden Erfolges der neuseeländischen Weinindustrie zu sein. Der Schlüssel des Erfolges liegt im Engagement und der fachlichen Kompetenz des Managements, zu dem wir stolz Noel Scanlan - Direktor, John van der Linden –Weinanbauer und Matthew Mitchell als Winzer bei Crossroads, zählen.

An der Ostküste der Nordinsel Neuseelands gelegen, hat die Hawkes Bay traditionsgemäß eine führende Rolle als Weinanbaug Gebiet. Seine fünf Flüsse und sein bedeutender, schützender Gebirgszug im Westen bieten eine gleich bleibende Wasserversorgung und gleich bleibende klimatische Bedingungen. Steinige, frei abfließende Böden und sonniges Klima ergeben diese vollen, fruchtigen Weine.

Die Qualität der Weine bei Crossroads, das Ambiente des Weingutes und der Weinberge sowie die Herzlichkeit des Cellar Door Teams beim Empfang, machen einen Besuch bei Crossroads zum „Muß“.

Destination Series – Marlborough Sauvignon Blanc

Noch ein hervorragender Marlborough Sauvignon Blanc, der in diesem Jahr von einer wärmeren Saison und einem wundervollen Spätherbst geprägt wurde. Die Lese, die Anfang März begann – eine der frühesten überhaupt, hat eine überraschend konzentrierte und intensive Frucht ergeben. Diese Bedingungen haben den Wein, als einen der Reichhaltigsten geprägt. Eine herausragende Textur am Gaumen und eine beeindruckende Palette an primären Aromen die mehr in Richtung tropischer Früchte gehen. Während er eine geringe Säure hat, ist dieser Wein gesegnet mit der lebendigen Überschwänglichkeit der Marlborough Sauvignon Blancs. 10% der Trauben kommen aus dem Awatere Tal, auch im Marlborough gelegen – bekannt für seine mineralische Note und eine etwas herbere Struktur. Zu unserer Philosophie stehend, stammen alle Weintrauben aus eigenen Weinbergen.

Ausgeprägt und quirlig, explodieren die Aromen mit reifen Passionsfrucht- und Stachelbeernoten, die die typischen grünen Noten des Marlborough Sauvignon Blancs überlagern. Strukturell und schmackhaft am Gaumen, liefert die Aromen-Intensität alles was die Nase verspricht. Ein wunderbarer junger Sauvignon mit einem kräftigen und nachklingenden Abgang.

Passt hervorragend zu gegrilltem Fischfilet, gedünsteten Schalentieren und Pasta-Gerichten.

Alkoholgehalt 13,0% ; Säuregehalt 7,1 g/l ; pH-Wert 3,23 ; Restzucker 3,8 g/l
Trinkempfehlung – bis 2009!

