

Bernardus Marinus

De kleur is diep karmozijnrood. In de neus aroma's van gedroogde cranberry's en rijp zwart fruit, geaccentueerd door kruidige tonen. De smaak is krachtig en intens met impressies van rijke rode kersen en pruimen, vanille, cederhout, leer, tabak en cacao. De afdronk vertoond een uitstekende tanninestructuur die het bewaarpotentieel toont voor deze vintage.

Artikelnummer:	08518770
Land:	VS
Oogstjaar:	2018
Streek:	Californië
Appellatie:	Carmel Valley
Serveer Temperatuur:	18 - 20
Inhoud:	0,75 L
Druif:	Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec, Petit Verdot, Cabernet Franc
Smaak:	Kruidig, Krachtig, Complex, Vol
Producent:	Bernardus
Omdoos:	6 flessen per doos
Flesafsluiting:	Kurk

Bernardus makes dreams come true.

Bijna bij toeval verwierf de voormalig Nederlandse autocoureur Ben Pon (1936-2019) in 1989 een stuk land op de Californische hellingen achter Carmel Valley Village. Hier startte hij zijn Bernardus Winery met als doel rode wijnen te produceren die de grootste Bordeaux en Grand Cru's evenaren. Bernardus is sinds overlijden van Ben Pon overgenomen door Robert van der Wallen, die het bedrijf in de geest van Pon zal voortzetten.

De wijngaarden in Carmel Valley zijn zorgvuldig beplant met diverse druivensoorten,waaronder Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot en Sauvignon Blanc. Terwijl de Bordeaux stijlvariëteiten in de wijngaarden in Carmel Valley groeien, wordt de Chardonnay gecultiveerd in koele zeeklimaten, namelijk in de Monterey Bay. Druiven van andere appellaties in Californië worden gebruikt om nuances in de Bernardus blends aan te brengen.

Bernardus Marinus is al jarenlang een iconische wijn uit Californië. Het is een super blend gemaakt van typische Bordeaux-druivenrassen als Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc en Petit Verdot. De druiven voor Marinus zijn afkomstig uit de Marinus wijngaard in Carmel Valley, waar de druiven in ultieme omstandigheden kunnen groeien. Bernardus bezit 210 hectare wijngaard in de Cachagua regio van Carmel Valley. Het wordt omgeven door bergkammen van het Santa Lucia-gebergte. De Cachagua-vallei is zeer zonnig en ligt in een soort "kom" op grote hoogte die wordt afgeschermd door fog, waardoor het ideaal is voor het verbouwen van Bordeaux-druivenrassen. De temperaturen tussen dag en nacht variëren aanzienlijk. Gedurende de dag wordt de warmte vastgehouden door de geografische "kom", terwijl de hoogte en de nabijheid van de oceaan zorgen voor koelen nachten. Dit

unieke microklimaat zorgt voor een langdurig groeiseizoen, waardoor de druiven zich volledig kunnen ontwikkelen. De Marinus wijngaard omvat 36 hectare en is aangeplant op een hoogte van 1200 voet en de bodems variëren van kleileem tot zanderige leem. De wijngaard is opgedeeld in 15 verschillende “blending blocks” die druiven met verschillende en gevarieerde smaken produceren, afgeleid van de bodem en het microklimaat. De gezondheid en het evenwicht van de wijngaard worden behouden als onderdeel van de natuurlijke omgeving. Dit resulteert in zo min mogelijk gebruik van chemicaliën en kunstmest.

Om Marinus te produceren volgen ze bij Bernardus traditionele Bordeaux-vinificatiemethoden. Elk blok Marinus wordt individueel gekweekt en de druiven worden geplukt bij perfecte rijpheid. Alle druiven worden met de hand gesorteerd en ontsteeld voordat het fermentatieproces plaatsvindt. Na het persen wordt de wijn geblend en overgebracht naar kleine Franse eikenhouten vaten, voor de malolactische vergisting en rijping gedurende 18 maanden.

De kleur is diep karmozijnrood. In de neus aroma’s van gedroogde cranberry’s en rijp zwart fruit, geaccentueerd door kruidige tonen. De smaak is krachtig en intens met impressies van rijke rode kersen en pruimen, vanille, cederhout, leer, tabak en cacao. De afdronk vertoond een uitstekende tanninestructuur die het bewaarpotentieel toont voor deze vintage.

Geweldig bij gegrild vlees, rood vlees en harde kazen.