



# Felton Road 'Bannockburn' Riesling

2013



Felton Road bevindt zich in Bannockburn, Central Otago, Nieuw-Zeeland, de meest Zuidelijke wijnbouwregio ter wereld. Deze regio staat synoniem voor 'Winemaking on the edge'. Feit is dat er regelmatig een kat en muis-spelletje gespeeld wordt met de vorst. De versnipperde wijngaarden nestelen zich in kleine micro-klimaatjes op hellingen omringd en beschermd door hoge bergen, waarvan vele het hele jaar door met sneeuwtoppen bedekt blijven. Hoewel Otago zich bevindt op 45° zuiderbreedte en wijnmaken hier als riskant mag beschouwd worden, combineren warme dagen, koele nachten en een lange droge herfst in dit micro-klimaatje perfect voor fijne Pinot Noir, Chardonnay en Riesling. Het klimaat wordt daarenboven beschreven als continentaal. Dit biedt als voordeel weinig regen en veel uren zon. Felton Road's eigenaar Nigel Greening en superwijnmaker Blair Walter zijn geobsedeerd door de verschillende wijngaarden met diverse terroirs. Ook is er bijzondere aandacht voor de verschillende clonen Pinot Noir. Sinds de start van het domein in 1991 kennen de Felton Road-wijnen een overweldigend succes. De cellardoor op het sympathieke kleine domeintje is voor meer dan de helft van het jaar gesloten wegens 'sold out'. Samen met Ata Rangi uit Martinborough werd Felton Road bekroond met de status 'grand cru' op de Pinot Noir Conference in Wellington in januari 2010. Bijzonder is dat de titel 'grand cru' werd verkozen door wijnprofessionelen. Grote klasse, wijnen met veel raffinement!

**Land:** New Zealand

**Streek:** Central Otago

**Samenstelling:** Riesling

**Proef:** Van de drie Rieslings die Felton Road produceert is deze de middelste qua 'droog' karakter ('off-dry'). De geur start bijzonder sensueel en barst van het fruit vol rijpe abrikoos en florale elementen dat ook in de smaak terugkomt, naast de aangename mineraliteit en de medium zuren.

**95 Recensies**

#### **Gourmet Traveller: 95/100**

*Reasonably concentrated and moderately sweet riesling with fine, juicy acidity adding exquisite tension and energy. In addition to the chalky mineral character it has lime and rose petal/orange blossom flavours.*

#### **Decanter Magazine : 91/100**

*Trademark apricot notes but a sweeter style. The persistent fruit gives a finish as long as Felton Road's dry version, but broader - like a glass of apricot patisserie.*

#### **Tyson Stelzer: 94/100**

*This label represents more than two-thirds of Felton's riesling production and 2013 is a particularly generous edition. Layers of white peach, mandarin peel and ginger presence are streamlined by pretty lemon blossom aromatics and hints of*

*fennel and granny-smith apple. Beautifully fine acidity and mineral structure are intricately balanced by well-gauged sweetness.*

**Ben Thomas | The Melbourne Weekly Review:**

**\*\*\*\*\*/\*\*\*\*\***

*Everyone knows about Felton's Road's pinot noir, but this riesling deserves attention, too. Bright and floral, with a bouquet of bath salts, lemon and tropical fruit characters. There's no aromatic hint of the residual sugar that awaits - 56 grams per litre - until it hits the sugar receptors on the tip of the tongue. The superb balance deletes any over-sweet memory. Grippy, smooth and with a lemon acid line, there's refreshment as well as luxury texture from the high sugar levels. Food match \ Munster cheese*

**Parker: 88/100**

*Ripe and smooth, with bright and pure pear, apricot and peach flavors, presenting succulent acidity, medium body and a very spicy finish. 1,029 cases made.*