



Sauvignon Blanc Otira

Marlborough, Clos Henri (Bio)

Loire-Kompetenz aus Marlborough

Beschreibung:

Was das namhafte Loire-Haus Henri Bourgeois in Neuseeland auf die Beine stellt, verdient stehende Ovationen. Aushängeschild ist der vielschichtige Clos Henri, der zu Neuseelands Sauvignon-Elite

za

.. hlt. Kraftvoll, elegant und voller Finesse. Wir empfehlen diesen Wein als Begleiter zur Fischku

..

che: Thunfischsalat,
gera

..

uchertem Fisch oder Pasta mit
Meeresfru

..

chten. Zudem ist der Wein nach Biorichtlinien erzeugt worden.

Aromenprofil:

(st) Funkelndes Gelb mit grünlichen Reflexen, verführerisches, frisches Bouquet mit viel Passions- und Zitrusfrucht, frisch gemähtem Gras, feuchtem Stein und Gartenkräuter. Am Gaumen mit viel attraktiver und satter Frucht, aromatischen Reichtum, Schmelz und Komplexität. Feinste Zitrusfrucht, Aromen von Zesten, Passionsfrucht und Mango – herrlich ergänzt durch eine subtile, attraktive Kräuterwürze, bestens integrierter Säurefrische und einem dezenten Feuersteinton. Druckvoll, füllig und mit langem Nachhall.

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein als Begleiter zur Fischküche wie Thunfischsalat, geräuchertem Fisch und Pasta mit Meeresfrüchten. Toll auch zu Gemüseterrinen, Tabouleh und Wantan.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

Herkunftsland: Neuseeland

Produzent: Clos Henri (Bio)

Ausbau: im Stahltank

Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2032

Rebsorte(n): 100% Sauvignon Blanc

Artikelnummer: 0740324

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sauvignon Blanc Otira

Marlborough
Clos Henri (Bio)

Herkunft: Neuseeland
Ratings: Score 19/20
Rebsorte(n): 100% Sauvignon Blanc
Trinkreife: Jetzt bis 2032
Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
Ausbau: im Stahltank
Alkoholgehalt: 14.5%
Servier: Für den optimalen Genuss von komplexen
Weißweinen empfiehlt sich eine
Trinktemperatur von 9 bis 12°C.