



Sauvignon Blanc

Marlborough, Cloudy Bay Vineyards

100% Sauvignon Blanc - 100% Neuseeland

Beschreibung:

Cloudy Bay bewirtschaftet ein paar der besten Weinberge in Neuseeland. Die seltenen Parzellen befinden sich in Marlborough und Central Otago.

Aromenprofil:

Strahlendes, helles Gold, der Duft mit typischen Aromen von Stachelbeere, Heu, frisch gemähtes Gras und Zitronenzesten. Am Gaumen attraktive Frucht grüner Birnen, Grapefruit, Passionsfrucht und Zitrus. Sehr frisch und crispy, frisch und präzise.

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 frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Herkunftsland: Neuseeland

Produzent: Cloudy Bay Vineyards

Ausbau: 5 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Rebsorte(n): 100% Sauvignon Blanc

Artikelnummer: 0225325

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sauvignon Blanc

Marlborough
Cloudy Bay Vineyards

Herkunft: Neuseeland
Ratings: Score 18.5/20
Rebsorte(n): 100% Sauvignon Blanc
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 5 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt: 13.0%
Servier: Für den optimalen Genuss von frischen,
fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine
Trinktemperatur von 8 bis 10°C.