



Sauvignon Blanc

Marlborough, Clos Henri (Bio), (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio)

94 Punkte für die Familie Bourgeois

Beschreibung:

Sauvignon Blanc aus Neuseeland erfreut sich weltweit großer Beliebtheit. Was aber der französische Topproduzent Henri Bourgeois hier auf die Beine stellt, verdient stehende Ovationen. Aushängeschild und einer der Spitzenreiter unter Neuseelands Sauvignon Blancs ist der vielschichtige, nach Biorichtlinien erzeugte Clos Henri. Kraftvoll, elegant und voller Finesse.

Aromenprofil:

Funkelndes Grün-Gelb, im Duft sortentypisch, Wildgras, Bienenwachs und die Würze frischer Kräuter. Am Gaumen mit viel Frucht-Druck, Konzentration und Schmelz, gehackte Gartenkräuter, frisch gemähtes Gras, Zitrus, alles mit einer mineralischen, salinen Ader ergänzt. Herrliche Frucht von Kiwi, Mango, Limetten und Zitrusfrucht. Im langen Finale mit kraftvollem Nachhall sind auch rauchige Aromen von Feuerstein zu schmecken.

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: 8 Monate im Barrique

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

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 100% Sauvignon Blanc

Artikelnummer: 0740318

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sauvignon Blanc

Marlborough
Clos Henri (Bio)

Herkunft: Neuseeland
Ratings: Wine Enthusiast 94/100, J. Halliday 94/100,
Score 19/20
Rebsorte(n): 100% Sauvignon Blanc
Trinkreife: Jetzt trinkreif
Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
Ausbau: 8 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 13.5%
Servier: Für den optimalen Genuss von komplexen
Weißweinen empfiehlt sich eine
Trinktemperatur von 9 bis 12°C.