



Sauvignon Blanc

Marlborough, Clos Henri

Sauvignon auf Weltklasseniveau

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.

Aromenprofil:

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

Ausbau: 8 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2027

Rebsorte(n): 100% Sauvignon Blanc

Artikelnummer: 0740321

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sauvignon Blanc

Marlborough
Clos Henri

Herkunft:	Neuseeland
Ratings:	James Suckling 94/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Sauvignon Blanc
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	8 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.