



Sauvignon Blanc Estate

Marlborough - Wairau Valley, Clos Henri Vineyard (Bio)

Marlborough mit einem Hauch Loire

Beschreibung:

Was das namhafte Loire-Haus Henri Bourgeois in Neuseeland auf die Beine stellt, verdient stehende Ovationen. Auch im preisgünstigen Bereich zeigen die Weine echte Klasse und grosse Finesse.

Aromenprofil:

(st) Leuchtendes Gelb mit grünen Reflexen. Attraktiver, zart mineralischer Duft mit weißer Grapefruit, Zitrusfrucht, Birne, saftiger Passionsfrucht, Melone, Fenchel und frisch gehackten Kräutern. Am Gaumen recht kraftvoll und schönen Schmelz und saftige Frucht zeigend, präzise, mit subtiler und eingebundener Säure und kräutrigen Noten. Erneut eine Referenz in seiner Klasse, mit schöner Fülle und Komplexität bis ins Finale. Finessenreich, verspielt, aus Bio zertifizierten Trauben gewonnen. Schöne Intensität im Mund.

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: Clos Henri Vineyard (Bio)

Ausbau: 3 Monate im Stahltank

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

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2029

Rebsorte(n): 100% Sauvignon Blanc

Artikelnummer: 0740424

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sauvignon Blanc Estate

Marlborough - Wairau Valley
Clos Henri Vineyard (Bio)

Herkunft:	Neuseeland
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Sauvignon Blanc
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
Ausbau:	3 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.