



2016 Sauvignon Blanc

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 zählt. Kraftvoll, elegant und voller Finesse. Wir empfehlen diesen Wein als Begleiter zur Fischküche: Thunfischsalat, geräuchertem Fisch oder Pasta mit Meeresfrüchten. Zudem ist der Wein nach Bio-Richtlinien erzeugt worden.

Degustationsnotiz:

Leuchtendes Gelb mit grünlichen Nuancen. Das Duftbild zeigt sich offen, sortentypisch, fruchtbetont und kräuterwürzig. Zeigt im Mund viel Druck, Konzentration und Schmelz, frische Gartenkräuter, frisch gemähtes Gras, mineralische, saline Ader und feine Frucht von Kiwi, Mango, Limetten und Zitrusfrucht. Im langen Finale mit kraftvollem Nachhall sind auch rauchige Aromen von Feuerstein zu schmecken. Zählt sicher zu den besten Sauvignons der neuen Welt.

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.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland:	Neuseeland
Region:	Marlborough
Produzent:	Clos Henri-Bourgeois
Bewertung(en):	Score 18.5/20, Wine Enthusiast 93/100
Ausbau:	8 Monate in Barrique
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2022
Rebsorte(n):	100% Sauvignon Blanc
Artikelnummer:	0740316

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sauvignon Blanc

Marlborough
Clos Henri (Bio)

Herkunft:	Neuseeland
Bewertung(en):	Score 18.5/20, Wine Enthusiast 93/100
Rebsorte(n):	100% Sauvignon Blanc
Trinkreife:	Jetzt bis 2022
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Ausbau:	8 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren