



2017 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.

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein als Begleiter zur Fischküche wie Thunfischsalat, geräuchertem Fisch und Pasta mit Meeresfrüchten. Toll auch zu Gemüseterrinen, Tabouleh und Wontan.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland:	Neuseeland
Region:	Marlborough
Produzent:	Clos Henri-Bourgeois
Bewertung(en):	Falstaff 95/100
Ausbau:	in Barrique
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Junger Genuss möglich, entwickelt nach 5 bis 10 Jahren eine noch interessantere Aromatik.
Rebsorte(n):	100% Sauvignon Blanc
Artikelnummer:	0740317

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sauvignon Blanc

Marlborough
Clos Henri (Bio)

Herkunft: Neuseeland
Bewertung(en): Falstaff 95/100
Rebsorte(n): 100% Sauvignon Blanc
Trinkreife: Junger Genuss möglich, entwickelt nach 5 bis 10 Jahren eine noch interessantere Aromatik.
Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Ausbau: in Barrique
Alkoholgehalt: 13.0 %
Service: Gekühlt bei 9-12 Grad servieren