



## 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

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