



2020 Sauvignon Blanc

New Zealand, Schubert Wines (Bio)

Großartig – nicht nur zu Seafood

Beschreibung:

Das „Cool-Climate“ im Wairarapa Valley ist den kühleren Weinanbaugebieten Europas sehr ähnlich, mit einem zusätzlichen Vorteil: den langen trockenen Herbst. So gelingt Kai Schubert ein typischer Sauvignon Blanc mit ganz eigenständiger Charakteristik. Nach der sorgfältigen Ernte werden die Trauben zu 100 Prozent entstielt und auf der Haut mazeriert. Die Gärung erfolgt anschließend in verschiedenen Tanks und teilweise auch in Barriques aus französischer Eiche.

Degustationsnotiz:

Leuchtendes Gelb. Verführerischer Duft nach reifen Aprikosen, Ananas und Grapefruit, untermalt mit Feuersteinnoten. Am Gaumen keine Spur kitschig oder „grün“ schmeckend, weißer Pfirsich, Orangenesten, frische Kräuter. Die Säure ist stützend, aber nie dominant. Recht langer und saftig-würziger Abgang mit schönem Schmelz.

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 8-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Neuseeland
Produzent:	Schubert Wines
Bewertung(en):	Score 18/20
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: NZ-BIO-003
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Rebsorte(n):	100% Sauvignon Blanc
Artikelnummer:	0357520

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sauvignon Blanc

New Zealand
Schubert Wines (Bio)

Herkunft: Neuseeland
Bewertung(en): Score 18/20
Rebsorte(n): 100% Sauvignon Blanc
Trinkreife: Jetzt bis 2025
Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: NZ-BIO-003
Service: Gekühlt bei 8-10 Grad servieren