



Clos Henri Sauvignon blanc 2015

Clos Henri



| | |
|-------------------|---|
| Artikel Nr. | 04184 |
| Land | Neuseeland |
| Herkunft | Marlborough, Neuseeland |
| Rebsorte | Sauvignon Blanc (100 %) |
| Qualitätsbezeich. | W. O. Marlborough |
| Geschmack | trocken |
| Trinktemperatur | 8 - 10°C |
| Ausbau | Der Wein wird in Stahltanks zur Gärung gebracht, anschließend lagert er für zehn Monate auf der Feinehefe. Er wird als einer der letzten Marlborough abgefüllt, was dem Wein erlaubt eine unglaubliche Länge zu entwickeln. |
| Boden | Tonböden mit einer Auflage von Kies |
| Füllmenge | 0,75 l |
| Beschreibung | Zartheit und reife Frucht in der Nase mit weißen Früchten und floralen Düften. Elegante Aromen von Blumen und etwas Kreide drücken die Mineralität dieses Weines aus. Am Gaumen rund und trotzdem geradlinig, mit feiner Säure als Herz dieses Sauvignon blancs. Sehr schöne Länge. |
| Empfehlung | Apéritif, exotischem Essen wie Garnelen-Spieße mit Äpfeln und Curry |
| Über den Winzer | Die Familie Bourgeois ist bereits seit 10 Generationen als Winzerfamilie an der Loire ansässig. Seit Anfang des Jahrtausends besitzt sie ferner ein Weingut in Marlborough / Neuseeland, wo hauptsächlich Pinot Noir und Sauvignon blanc kultiviert werden. Die Klimakombination aus langen Tagen, kalten Nächten und in guten Jahren trockenen Herbstperioden lassen die Trauben langsam reifen ohne die Säure zu verlieren. Ausgefeiltes Kellertechnik-Knowhow und lang erprobtes Weinbauwissen führen zu Weinen, die durch ihren ausgeprägten Sortencharakter in Verbindung mit diesem unverwechselbaren Terroir beeindrucken. |