



Clos Henri Sauvignon blanc 2017

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.