



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.

Degustationsnotiz:

Hell gelb funkelnd mit grünem Schimmer. Herrlicher, offener Duft reifer Frucht mit frisch gehackten Kräutern und Minze. Am Gaumen vollmundig, köstlich in seiner Frucht reifer Mango, Kiwi, Grapefruit, Limetten und Passionsfrüchten, dazu eine ätherisch-würzige und salzige Ader, die für viel Animation sorgt. Langer, kraftvoller, rauchiger Nachhall mit Feuersteinanklängen. Zweifellos einer der besten Sauvignons der neuen Welt.

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 9-12 Grad servieren

Herkunftsland:	Neuseeland
Region:	Marlborough
Produzent:	Clos Henri
Bewertung(en):	Falstaff 95/100
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Bio
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2024
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:	Jetzt bis 2024
Weinbau:	Bio
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren