



2023 Sauvignon Blanc Otira

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. Ausha?ngeschild ist der vielschichtige Clos Henri, der zu Neuseelands Sauvignon-Elite za?hlt. Kraftvoll, elegant und voller Finesse. Wir empfehlen diesen Wein als Begleiter zur Fischku?che: Thunfischsalat, gera?uchertem Fisch oder Pasta mit Meeresfru?chten. Zudem ist der Wein nach Biorichtlinien erzeugt worden.

Degustationsnotiz:

(st) Funkelndes Gelb mit grünlichen Reflexen, verführerisches, frisches Bouquet mit viel Passions- und Zitrusfrucht, frisch gemähem Gras, feuchtem Stein und Gartenkräuter. Am Gaumen mit viel attraktiver und satter Frucht, aromatischen Reichtum, Schmelz und Komplexität. Feinste Zitrusfrucht, Aromen von Zesten, Passionsfrucht und Mango – herrlich ergänzt durch eine subtile, attraktive Kräuterwürze, bestens integrierter Säurefrische und einem dezenten Feuersteinton. Druckvoll, füllig und mit langem Nachhall.

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):	Score 19/20, Wine Enthusiast 94/100
Ausbau:	8 Monate im Stahltank
Weinbau:	Bio
Alkoholgehalt:	14.0 %
Rebsorte(n):	100% Sauvignon Blanc
Artikelnummer:	0740323

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sauvignon Blanc Otira

Marlborough
Clos Henri (Bio)

Herkunft:	Neuseeland
Bewertung(en):	Score 19/20, Wine Enthusiast 94/100
Rebsorte(n):	100% Sauvignon Blanc
Weinbau:	Bio
Ausbau:	8 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren