



## 2014 Sauvignon Blanc Petit Clos

Marlborough, Clos Henri

Marlborough mit einem Hauch Loire

### **Descrizione del vino:**

Was das namhafte Loire-Haus Henri Bourgeois in Neuseeland auf die Beine stellt, verdient stehende Ovationen. Auch im preisgünstigen Bereich zeigen die Weine echte Klasse und grosse Finesse.

### **Nota di degustazione:**

Funkelndes Gelb mit grünlichen Reflexen, zarter Duft von Grapefruit, Melone und Passionsfrucht, untermalt mit kreidigen Aromen aus Kalkterroir. Feine Zitrusaromen am Gaumen, gestützt durch reife, natürliche Säure, weinige, cremige Art und Würze, mundfüllend, recht eindrucksvoll und komplex. Die attraktive Frucht ist großzügig, wird durch eine salzig-mineralische Komponente wunderbar ergänzt. Gute Länge und Intensität am Gaumen. Toller Weinwert!

### **Abbinamenti:**

Wir empfehlen diesen Wein als Begleiter zur Fischküche wie Thunfischsalat, geräuchertem Fisch und Pasta mit Meeresfrüchten. Toll auch zu Gemüseterrinen, Tabouleh und Wantan.

### **Consigli per il consumo:**

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

<b>Paese d'origine:</b>	Nuova Zelanda
<b>Regione:</b>	Marlborough
<b>Produttore:</b>	Clos Henri
<b>Valutazioni:</b>	Score 17.5/20, Parker 88/100
<b>Vinificazione:</b>	3 Monate in Stahltank
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.0 %
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2018
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Sauvignon Blanc
<b>Numero di articolo:</b>	0740414

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Sauvignon Blanc Petit Clos

Marlborough  
Clos Henri

<b>Origine:</b>	Nuova Zelanda
<b>Valutazioni:</b>	Score 17.5/20, Parker 88/100
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Sauvignon Blanc
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2018
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	3 Monate in Stahltank
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.0 %
<b>Servizio:</b>	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren