



2015 Sauvignon Blanc

Marlborough, Clos Henri (Bio)

Clos Henris Sauvignon- Flaggschiff

Descrizione del vino:

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.

Nota di degustazione:

Strahlendes Grüngelb, freigiebiger und sortentypischer Duft mit einem Korb exotischer Früchte, gehackte Kräuter und eine mineralische Ader. Zeigt sich dann im Glas mit viel Druck und Schmelz, toller Frucht reifer Passionsfrüchte, Mango, Kiwi und Limetten. Wie immer auch mit viel Mineralität aus seinem einmaligen Terroir stammend. Frische Wiesenkräuter, gemähtes Gras und deutlich auch Feuersteinaromen sind zu schmecken. Langer, kraftvoller Nachhall, viel Tiefgang und Komplexität machen ihn zu einem der Besten Sauvignons der Welt.

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 9-12 Grad servieren

Paese d'origine:Nuova ZelandaRegione:MarlboroughProduttore:Clos Henri

Valutazioni: Score 18.5/20, James Suckling 93/100

Vinificazione: 8 Monate in Barrique

Viticoltura: Bio
Gradazione alcolica: 14.0 %
Maturità: Jetzt bis 2021

Varietà d'uva: 100% Sauvignon Blanc

Numero di articolo: 0740315



Inserto per clip portabottiglie Dimensione: A7 74x105

Sauvignon Blanc

Marlborough Clos Henri (Bio)

Origine: Nuova Zelanda

Score 18.5/20, James Suckling 93/100 Valutazioni:

Varietà d'uva: 100% Sauvignon Blanc

Jetzt bis 2021 Maturità:

Viticoltura: Bio

Vinificazione: 8 Monate in Barrique

Gradazione 14.0 %

alcolica:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren Servizio: