



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. 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.

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 Zelanda
Regione:	Marlborough
Produttore:	Clos Henri
Valutazioni:	Score 18.5/20, James Suckling 93/100
Vinificazione:	8 Monate in Barrique
Viticultura:	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
Valutazioni:	Score 18.5/20, James Suckling 93/100
Varietà d'uva:	100% Sauvignon Blanc
Maturità:	Jetzt bis 2021
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	8 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren