



2014 Sauvignon Blanc

Marlborough, Clos Henri

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:

Attraktives, funkelndes Grüngelb mit goldenen Reflexen. Am Gaumen zeigt er sich mit fast schon üppiger, großzügiger Frucht und tollem, cremigem Schmelz. Gleichsam zeigt er auch seine puristische, salzig-mineralische Herkunft mit fein gehackten Kräutern, frisch gemähem Gras und deutlich auch Feuerstein. Ein hochwertiger, kraftvoller und zugleich fein gebauter Sauvignon der Oberliga mit viel Tiefgang und Komplexität am Gaumen.

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
Vinificazione:	8 Monate in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2021
Varietà d'uva:	100% Sauvignon Blanc
Numero di articolo:	0740314

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Sauvignon Blanc

Marlborough
Clos Henri

Origine:	Nuova Zelanda
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Sauvignon Blanc
Maturità:	Jetzt bis 2021
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	8 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren