Cloudy Bay Vineyards Ltd.

Cloudy Bay Sauvignon Blanc



Art.-Nr.:	060700-2025
Gebinde:	1 x 0,75l Flasche
Alkoholgehalt:	13 %
Anbauregion:	Marlborough
Ausbau:	im Stahltank
Farbe:	Weiß
Geschmack:	trocken
Jahrgang:	2025
Rebsorten:	Sauvignon Blanc
Restzucker:	2.50 g/l
Säure:	7.87 g/l
Serviertemperatur:	8-10
Trinkreife:	10
EAN:	9418408030016

Preise

Flasche 29,90 € brutto

Preis pro Liter: 39,87 €

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

• Spritzig und lebendig in der Nase, mit Noten von reifer Honigmelone, Zitrusfrucht und Passionsfrucht, unterlegt von dezenten Aromen schwarzer Johannisbeerblätter.
• Am Gaumen konzentriert und elegant, wobei frische Meeresluftnoten die Wärme der reifen Fruchtaromen im Kern des Weins ausgleichen. Tropische Fruchtaromen werden von frischen Noten von Kaffernlimette, Zitronengras, Meyer-Zitrone und einem Hauch von Grapefruitschale unterstützt.
Cloudy Bay präsentiert einen Sauvignon Blanc, der seine Ausgewogenheit und seinen Säuregehalt den vielen Sonnenstunden und den steinigen Böden des neuseeländischen Wairau-Tals verdankt.

Der Sauvignon Blanc stammt von alten Rebstöcken, die in Neuseelands sonnigem, steinigem Wairau-Tal gepflanzt wurden.

Nach einer sanften Pressung und 24-stündigem Absetzen wird der Saft der geernteten Trauben für eine langsame Gärung umgefüllt, die durch ausgewählte Hefen ausgelöst wird.

Die Gärung erfolgte hauptsächlich in Edelstahltanks, wobei fast 5% der Mischung bei wärmeren Temperaturen in großen Eichenfässern fermentiert wurden. Ein Teil wurde auch mithilfe wilder Hefen fermentiert, um Textur und Komplexität aufzubauen.

Zutaten

Weintraube, Konservierungsmittel: Sulfite, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, unter Schutzatmosphäre abgefüllt

Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite

Nährwerte

Energie (kJ)	319kJ
Energie (kcal)	76kcal
Fett	0g
Eiweiß	0g
Kohlenhydrate	0,9g
Zucker	0,22g
Salz	0g
Gesättigte Fettsäuren	0g

