

Sauvignon Blanc trocken

Oyster Bay, Marlborough - Neuseeland

Kategorie:	Weißwein
Rebsorte:	Sauvignon Blanc
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	frisch, mineralisch, würzig
Alkohol:	12,5 vol. %
Serviertemperatur:	8 - 10 °C
Servierempfehlung:	Sowohl als Aperitif als auch zu Meeresfrüchten oder geschmortem Geflügel
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	18 50 50

Charakteristik

Strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. In der Nase findet man kräftige Noten von Maracuja, Stachelbeere, Kräutern sowie tropische Fruchtaromen. Am Gaumen dann frisch mit einem reichhaltigen Bouquet, einer gut eingebundenen Säure und etwas Würze.

Klima/Terroir

Das maritime kühle Klima Neuseelands führt in Verbindung mit den durchlässigen Schlemmlandböden zu einer der längsten Vegetationsperioden der Welt. Dies ist die Grundlage für die enorme Aromenvielfalt und –intensität der hier wachsenden Trauben und der daraus gekelterten Weine.

Ausbau

Nach der selektiven Lese werden die Trauben schonend gepresst und temperaturgesteuert in Edelstahltanks vergoren und ausgebaut.

Das Weingut

Als einer der dynamischsten Erzeuger der Region hat es die Oyster Bay Winery verstanden, nachhaltig auf sich aufmerksam zu machen. Und das im wortwörtlichen Sinne. Als Gründungsmitglied des „Sustainable Winegrowing New Zealand“- Programms setzte man von Beginn an auf eine ökologische Bewirtschaftung der Weinberge.



Oyster Bay
NEW ZEALAND

