



Kaufmann Wine & Drinks AG

Benkenstrasse 10
CH – 4112 Bättwil
Tel: +41 61 735 98 98
Fax: +41 61 735 98 99
info@kwd.ch

Wine & Drinks
Kaufmann
since 1968

Die Adresse für Weinliebhaber

Sauvignon Blanc Te Koko Cloudy Bay

Kategorie	Weisswein
Land	Neuseeland
Region	Marlborough
Produzent	Cloudy Bay
Klassifikation	
Traubensorte	Sauvignon Blanc
Inhalt	75 cl
Jahrgang	2020
Artikelnummer	12219



Vinifikation / Ausbau

Zum Weinberg: Die Sauvignon Blanc Trauben werden von zwei Lagen gelesen, die übergreifend in der Rapaura und Renwick Region liegen. Die Böden sind vornehmlich Kieselböden die gut wasserdurchlässig sind und Bewässerung benötigen. Vinifikation: Die Trauben wurden in der kühlen Nacht gelesen, um alle Fruchtaromen zu bewahren und direkt auf Tankpressen gegeben. Nach dem Absitzen wurde der Most direkt in Barriques (französische Eiche) gelegt (ein kleiner Teil nur aus neuem Holz) für eine langsame spontane Gärung mit natürlichen Hefen. Die alkoholische Gärung dauerte bis Dezember (8 Monate), gefolgt von biologischem Säureabbau. Der Wein wurde bis Oktober auf der Hefe belassen und schließlich im November abgefüllt. Lagerfähigkeit: Durch den speziellen Ausbaustil kann dieser Wein weitere 10 Jahre lagern.

Charakter

Cloudy Bay besitzt ein Sortiment von exzellenten, hochklassigen Weinen, die die Reinheit und Intensität der fruchtigen, natürlichen Aromen von Marlborough perfekt ausdrücken. Cloudy Bay war eines der ersten Weingüter in Marlborough und ist anerkannter Wegbereiter für den internationalen Erfolg neuseeländischer Weine. Te Koko ist eine verlockende, kräftige Variation der typischen Marlborough Sauvignon Blanc Stils.

Der Te Koko ist ein faszinierender und alternativer Stil des Marlborough Sauvignon Blanc. Angenehme nussige Röst- und Thymianaromen werden von Zitronenquark und Nektarinennoten begleitet, um auf exotischen floralen und überraschend rauchigen Noten zu enden. Am Gaumen ist er vollmundig mit großzügigen, reifen tropischen Fruchtaromen, Zitronensorbet und einer vielschichtigen Komplexität. Die lebendige Säure gibt dem Wein einen reichen und anhaltenden Abgang.

Konsumhinweis

Speiseempfehlung: Schweinefleisch mit karamellisiertem geröstetem Fenchel, weicher frischer Ziegenkäse, Austern, Speisen mit Salbei und Thymian.

www.kwd.ch
24 Std. online einkaufen