



Cloudy Bay, Chardonnay, 2021, Marlborough

Neuseeland - Marlborough

Ein vollmundiger Wein mit reichhaltiger Textur. Raffiniert und elegant, ein Chardonnay für Genießer.

Jahrgang 2021 - 0,75 Liter - Vol 13,5%

Enthält Sulfite

€ 47,87 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 35,90

Artikel: 2021 Cloudy Bay Chardonnay

Land: Neuseeland

Anbaugebiet: Marlborough

Kategorie: Weißwein trocken

Erzeuger: Cloudy Bay

Rebsorte: Chardonnay

Alkohol: 13,5%

Säure: 6,51 g/l

Aroma: In der Nase offen, mit ausdrucksstarken Noten von Steinobst, Obstgartenblüten und subtilen Noten von Crème pâtissière und Haselnüssen.

Geschmack: Am Gaumen ist er straff und lebendig, mit der Frische von Zitrusfrüchten, die einen Kern aus Conference-Birne und weißer Nektarine umrahmen. Ein Hauch von gut integrierter gerösteter Eiche verschmilzt mit Schichten herzhafter Textur und führt zu einem langen und eleganten Abgang.

Trinktemperatur: 10 - 12 °C

Serviervorschläge: Würzige Meeresfrüchte, weißes Fleisch, Tomaten und Paprika, weicher Kuhmilchkäse, Sahnesoßen, Zitrusfrüchte, Knoblauch, Rauch, Holzkohlegrill.
Besonders empfehlenswert zu: Spaghetti vongole, geräucherter Aubergine und gegrillten Fladenbroten.

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.

Weinberge:

Die Chardonnay Lagen befinden sich sowohl auf den warmen, steinigen Schwemmlandböden des zentralen Wairau-Flusstales, als auch auf den kühleren Tonböden der Southern Valleys. Diese Unterschiede in der Bodenbeschaffenheit ermöglichen es dem Weingut, verschiedene Ausdrucksformen der Rebsorte zu schaffen, die sich zu einem vollständigen und ausgewogenen Wein zusammenfügen.

Vinifikation:

Nach sanftem Abpressen wurde der Traubensaft abgesetzt und abgefüllt, bevor er in französische Eichenfässer umgefüllt wurde (davon 15 Prozent neue Fässer) und neue 6-Kiloliter Cuves. Die Hälfte der Partien wurde in Fässer mit vollen Trubteilen gefüllt. Nach Abschluss der Fermentation reifte der Chardonnay weitere 11 Monate, bevor er assembliert wurde. 100% des Weins durchliefen eine malolaktische Fermentation.

Produktdetails

Zutaten/Allergene

Allergene: Sulfite und Milch

Weitere Angaben

Ursprungsland: Neuseeland

Unternehmen: Cloudy Bay

Anschrift: General Enquiries: Jacksons Road (P.O. Box 376) Blenheim - New Zealand 7240

Inverkehrbringer: MHCS

Anschrift: 9 Avenue de Champagne, 51207 Epernay, France

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, www.weinquelle.com

Ladenlokal: Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 20.06.2023