



Cloudy Bay, Sauvignon blanc, 2023, Marlborough

Neuseeland - Marlborough

Jahrgang 2023 - 0,75 Liter - Vol 13,5%

Enthält Sulfite

€ 38,60 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 28,95

Artikel: 2023 Sauvignon blanc Cloudy Bay

Land: Neuseeland

Anbaugebiet: Marlborough

Kategorie: Weißwein trocken

Erzeuger: Cloudy Bay

Rebsorte: Sauvignon blanc

Alkohol: 13,5%

Aroma: Ein verlockendes Bouquet mit ansprechenden Aromen von reifer Honigmelone, Passionsfrucht, lebhaften Zitrusfrüchten und einem subtilen Hauch von frischen schwarzen Johannisbeerblättern.

Geschmack: Am Gaumen ist er konzentriert und elegant, mit einem Hauch von frischer Seeluft, der die Wärme der reifen Fruchtnoten im Kern des Weines ausgleicht. Subtile tropische Fruchtcharaktere werden von erfrischenden Noten von Makrut-Limette, Zitronengras, Meyer-Zitrone und einem Hauch von Grapefruitschale untermauert.

Trinktemperatur: 10 °C

Serviervorschläge: Ein idealer Begleiter für alle Arten von Fisch und Meeresfrüchten, hellem Fleisch, Salaten und frischen, leichten Gerichten. Ebenso zu asiatisch inspirierter Küche. Ein Tipp: Wenn es zu Zitrone passt, passt es auch zu Sauvignon Blanc.

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.

Produktdetails

Zutaten/Allergene

Allergene: Sulfite, 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: 04.01.2024