

# Cloudy Bay Vineyards Ltd. Cloudy Bay Sauvignon Blanc

CLOUDY BAY  
NEW ZEALAND



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

