

Hunter's

Sauvignon Blanc



VEGAN

Anbaugebiet: Neuseeland - Marlborough

Jahrgang: **2022**

Geschmack: **trocken**

Alkohol: 12 % vol.

Verschluss: Schraube

Säure: 7,8 g/l

Inhalt: 0,75 Liter

Restzucker: 3,4 g/l

Allergene: Enthält Sulfite

Rebsorte: 100% Sauvignon Blanc

Importeur: H. M. Witt & Co. GmbH, Julius-Faucher-Str. 32, 28307 Bremen, Deutschland

Auszeichnung: **Best Wine from Zew Zealand, Gold China Wine**

Empfehlung:

Zu Salaten, hellem Fleisch, leichten Speisen oder einfach so zum Genießen !

„Klassischer Marlborough – Sauvignon Blanc: in der Nase ein Mix aus tropischen Früchten, Zitrusfrüchten und Mineralität. Viel Extrakt und eine kompakte Säure geben Körper und Struktur. Die Aromen bleiben lange am Gaumen, besticht durch Frische und Komplexität.“

Ernte / Herstellung:

Die Erntezeit liegt im April.

Es wird per Hand gelesen und in 20 kg Körben geerntet. Das sorgt für einen besonders schonenden Umgang mit den Trauben.

Der Sauvignon Blanc wird im modernen Keller in Edelstahltanks im Kühlgärverfahren ausgebaut. Die Trauben werden per Lage separat ausgebaut und anschließend vom Winzer zusammengeführt.

Weinerzeuger:

Gewinner Marlborough Umweltpreis 2009

Im Wairau Valley gelegen sind die eigenen Weinfelder in die Natur eingebettet. Die Wiederherstellung der ursprünglichen Flora und Fauna war ein Grund für den Umweltpreis in 2009.

Es wird nur minimal künstlich bewässert. Die leichten Böden und das Mikroklima bieten optimale Bedingungen für Top - Sauvignon Blanc.



Art.-Nr.: 05010-22

