

Hāhā

Hawke´s Bay Sauvignon Blanc



Anbaugebiet: Neuseeland - Hawke´s Bay (Nordinsel – Ostküste)

Jahrgang:	2022	Geschmack:	trocken
Alkohol:	12 % vol.	Verschluss:	Schraube
Säure:	7,9 g/l	Inhalt:	0,75 Liter
Restzucker:	2,66 g/l		
Allergene:	Enthält Sulfite		
Rebsorte:	100% Sauvignon Blanc		
Importeur:	H.M. Witt & Co. GmbH, Julius-Faucher-Str. 32, 28307 Bremen, Deutschland		

Empfehlung:

Zu Meeresfrüchten, Austern, hellem Fleisch und frischen Salaten!

Beurteilung:

Bezaubernde Aromen von tropischen Früchten wie Guave, Passionsfrucht, Stachelbeere und Zitrus. Natürliche, reife Säure und spürbare Mineralität ergeben eine klare und saubere Struktur mit einer angenehmen Länge und Eleganz.

Ernte / Herstellung:

Die Ernte erfolgte in den frühen Morgenstunden Ende Februar Anfang März. Im Keller wird sofort nach dem Pressen in Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur ausgebaut. Der Sauvignon Blanc wird per Lage separat ausgebaut und anschließend vom Winzer zusammengeführt.

Kurze Fermentation für 3 Wochen um Frische und Frucht zu erhalten.

Weinerzeuger:

Die Weinfelder liegen in der Weinanbauregion Hawkes Bay. Diese Weinregion ist eine wichtige Region für den Fruchtanbau in Neuseeland und die 2. größte Anbauregion für Wein in Neuseeland.

Geschützt vor Niederschlägen durch das Zentralgebirge bietet Hawkes Bay viel Sonnenstunden. Die sandigen und kiesigen Schwemmböden bieten perfekte Voraussetzungen für den Anbau von hochwertigen Trauben.



Art.-Nr.: 05200-22

