



W e i n - E x p e r t i s e



Oyster Bay Sauvignon Blanc

Art.-Nr.: 18 50 50

HERKUNFTSLAND:	Neuseeland
ANBAUGEBIET:	Marlborough
JAHRGANG:	2018
ERZEUGER:	Oyster Bay
AUSZEICHNUNGEN:	Goldmedaille Mundus Vini (Jg. 2017), Goldmedaille Berliner Wein Trophy (Jg. 2016), 90 Punkte Wine Enthusiast (Jg. 2015), Goldmedaille TexSom International Wine Awards, Goldmedaille China Wine & Spirits Awards (Jg. 2014)
REBSORTE:	100% Sauvignon Blanc
WEINERZEUGUNG:	Nach der selektiven Lese werden die Trauben schonend gepresst und temperaturgesteuert in Edelstahltanks vergoren und ausgebaut.
BEURTEILUNG:	Strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. In der Nase findet man kräftige Noten von Maracuja, Stachelbeere, Kräutern sowie tropische Fruchtaromen. Am Gaumen dann frisch mit einem reichhaltigen Bouquet, einer gut eingebundenen Säure und etwas Würze.
MENÜEMPFEHLUNG:	Sowohl als Aperitif als auch zu Meeresfrüchten oder geschmortem Geflügel
TRINKTEMPERATUR:	8 - 10°C
ANALYSE:	<i>Alkoholgehalt: 12,5 % vol. Restzucker: 5,0 g/l Gesamtsäure: 6,9 g/l</i>

Trotz ihrer relativ kurzen Geschichte – 1973 wurden die ersten Rebstöcke angelegt – gelten Sauvignon Blanc Weine aus dem neuseeländischen Marlborough als das Beste, was heutzutage aus der weißen Edelrebe vinifiziert wird. Das liegt vor allem daran, dass sie hier das perfekte Klima findet, um ihre Stärken voll auszuspielen. Die Tage sind lang und warm, während nachts eine frische Meeresbrise aufsteigt und kühlend durch die Rebzeilen zieht. Dieses Zusammenspiel von Wärme und Frische intensiviert die Fruchtaromen und sorgt für die typisch knackige Kräuterwürze. Als einer der dynamischsten Erzeuger der Region hat es die Oyster Bay Winery verstanden, nachhaltig auf sich aufmerksam zu machen. Und das im wortwörtlichen Sinne. Als Gründungsmitglied des „Sustainable Winegrowing New Zealand“- Programms setzte man von Beginn an auf eine ökologische Bewirtschaftung der Weinberge.