DRINKS.

Cloudy Bay Chardonnay 2022 75cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	40937922
Alkoholgehalt	13%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Neuseeland
Region	Marlborough
Abfüller	Cloudy Bay Vineyards, 230 Jacksons Rd, Blenheim 7240, New Zealand
Marke	Cloudy Bay
Typ	Weisswein
Allergene	enthält Sulfite
Alter	11 Monate
Degustationsnotiz	cremig und mineralisch mit kandierten Zitrusfrüchten, rauchigem Eichenholz, Vanille, Butter, Kernobst, tropischen Früchten und Nüssen.
Verkehrsbezeichnung	Weisswein
Details	aus 100% Chardonnay
Etikette	grafisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Nein
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Drehverschluss
Tannin	Nein

Trinktemperatur	10-12 Grad
Passend zu	Fisch & Meeresfrüchte, Gemüse

Beschreibung

David Hohnen und sein Team gehörten 1985 zu den ersten Weinbauern, die im grossen Stil in Ländereien in der Region Marlborough investierten. Sein Weingut nannte er «Cloudy Bay» - nicht etwa wegen dem bewölkten Himmel (meist es hier nämlich sehr sonnig), sondern in Anlehnung an ein trübes Gewässer, das Captain James Cook während seiner Reise nach Neuseeland 1770 beschrieb. Heute setzt sich das Cloudy Bay Team aus Yang Shen, Jim White, Daniel Sorrell, Victor Joyeux und Kat Mason zusammen, die allesamt am selben Strang ziehen. Die Region Marlborough ist über die vergangenen Jahrzehnte zu einem angesehenen Weinbaugebiet aufgestiegen, und für drei Viertel der gesamten Weinproduktion in Neuseeland verantwortlich.
Der Chardonnay gehörte von Anfang an zum Portfolio von Cloudy Bay. Die Ernte für den 2022er Jahrgang fand Ende März statt. Der aus den zerdrückten und sanft gepressten Trauben gewonnene Most wurde in französischen Eichenholzfässern vergoren, wobei rund 20% des Weins nachfolgend die malolaktische Gärung vollzog. Nach einer elfmonatigen Reifung wurde der Wein, der mindestens noch bis 2032 im privaten Flaschenkeller verweilen kann, abgefüllt. Der Hersteller empfiehlt, den Cloudy Bay Chardonnay begleitend zu Gemüse-Dumplings oder zu Fisch zu verkosten.