

DRINKS.

Cloudy Bay Te Koko 2020 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	40938020
Alkoholgehalt	13.5%
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	15 Monate
Degustationsnotiz	exotisch und mineralisch mit prägnanter Säure. erinnert an Grapefruits, Zitronen, rauchiges Eichenholz, Butter, Vanille, Nüsse, Passionsfrüchte, weisse Pfirsiche, Honig, geschnittenes Gras, Stachelbeeren sowie Holunderblüten.
Verkehrsbezeichnung	Weisswein
Details	aus 100% Sauvignon Blanc
Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Nein
Kosher	Keine Angaben



Verschluss	Drehverschluss
Tannin	Nein
Trinktemperatur	10-12 Grad
Jahrgang	2020
Passend zu	Asiatische Küche, Fisch & Meeresfrüchte

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. Besonders hohes Renommée erhielten die hier entstandenen Sauvignon Blanc-Weine - seitdem diese von einige Weinexperten als die besten der Welt bezeichnet wurden, nahm die Anbaufläche für die weisse Rebsorte gewaltig zu.

Der Te Koko von Cloudy Bay ist gewiss kein typischer Sauvignon Blanc, wie man ihn aus Neuseeland gewöhnt ist: Der Wein wird durch das Wirken von wilden Hefestämmen vergoren und in alten Eichenfässern gelagert. Der 2016er Jahrgang wurde von der trockenen Wetterlage und den warmen Temperaturen während der Vegetationsperiode nachhaltig beeinflusst. Die Ernte fand Anfang April statt. Der aus den zerdrückten und sanft gepressten Trauben gewonnene Most wurde 24 Stunden lang ruhen gelassen und dann in französischem Eichenholz spontan vergoren. Später reifte der Wein 15 Monate auf der Feinhefe. Im privaten Flaschenkeller kann er mindestens noch bis 2030 verweilen. Der Hersteller empfiehlt, den Cloudy Bay Te Koko begleitend zu asiatischen Nudelgerichten oder zu Krustentieren zu verkosten.