

# CLOUDY BAY

## NEW ZEALAND



### Sauvignon Blanc 2016

Cloudy Bay besitzt ein Sortiment exzellenter, hochklassiger Weine, das die Reinheit und Intensität der fruchtigen, natürlichen Aromen der Region Marlborough perfekt ausdrückt. Als eines der ersten im Marlborough gegründeten Weingüter ist Cloudy Bay anerkannter Wegbereiter für den internationalen Erfolg neuseeländischer Weine.

Seit Gründung des Weingutes zählte die Saison 2015/2016 zu einer der trockensten Perioden in Marlborough. Der Frühling war kühl mit einer Vielzahl von Frostperioden bis kurz vor Beginn der Blütezeit. Günstige Witterungsbedingungen führten dann zu einer hohen Traubenzahl, die im November durch eine Grünlese vermindert wurde. Die Temperaturen zwischen Januar und April 2016 waren im Durchschnitt wärmer als gewohnt und schufen ideale Wachstumsbedingungen für eine reiche Lese ähnlich zu den Jahrgänge 2015, 2014 und 2010.

An der Nase zeigt sich der Cloudy Bay Sauvignon Blanc 2016 mit frischen, opulenten Aromen von Kaffir-Limette, Grapefruit und Nektarine, begleitet von einem betörenden Duft nach Orangenblüten. Ein seidiger, konzentrierter Gaumen enthüllt gereifte, saftige Steinfrüchte mit Zitronengrasnoten und einer raffinierten, strukturierten Säure.

#### Ernte:

Die Lese des Sauvignon Blancs startete am 31. März 2016 und ging am 14. April zu Ende.

#### Weinberg:

Die Trauben für unseren Sauvignon Blanc wachsen in den Weinbergen der Region Rapaura, Fairhall, Renwick und Brancott im Wairau Tal. Die Böden reichen von durchlässigen, steinigen Böden im Tal bis zu alten, alluvialen Lehmböden mit Spuren von Ton. Die Mehrheit der Trauben reift auf vertikal positionierten Rebstöcken mit einer kleinen Anzahl auf Reihen nach Scott – Henry.

#### Vinifikation:

Die Trauben wurden in den kühlen Nacht- und Morgenstunden geerntet und in kürzester Zeit schonend gepresst. Der Saft kühlte anschließend 48 bis 72 Stunden. Vergoren wurde vorwiegend in Edelstahltanks mit einem Mix aus Reinzucht- und natürlichen Hefen. Etwa 3 Prozent der Menge gärrte bei wärmeren Temperaturen in alten französischen Barriques und großen Eichenfässern. Für die Assemblage wurden, wie gewohnt, nur die stärksten Komponenten ausgewählt.

#### Speiseempfehlung:

Ein idealer Begleiter von allen Arten von Fisch und Meeresfrüchten, hellem Fleisch, Salaten und frischen, leichten Gerichten.

#### Lagerfähigkeit:

Genießen Sie den Wein gut gekühlt bei ca. 10 Grad in seiner Jugend - aber auch gereift ist er etwas Besonderes.

#### Auszeichnungen:

Jahrgang 2014: 93 Punkte, Wine Spectator  
Jahrgang 2014: Gold, Mundus Vini 2015  
Jahrgang 2014: 90 Punkte, The Wine Advocate

#### Werte:

pH-Wert: 3,05 pH  
Alkoholgehalt: 13,3 %  
Gesamtsäure: 7,3 g/l  
Zuckergehalt: 1,7g/L