

# CLOUDY BAY

## NEW ZEALAND



### Te Wahi 2015

Cloudy Bay wurde als eines der ersten Weingüter in Marlborough gegründet und ist anerkannter Wegbereiter für den internationalen Erfolg neuseeländischer Weine. Te Wahi, der Name bedeutet in Maori „der Ort“, ist der neue Pinot Noir von Cloudy Bay - eine Assemblage ausgewählter Lagen aus der Pinot Noir Top-Region Central Otago.

#### Der Jahrgang 2015

Die Saison 2014/2015 begann sehr gut, mit ausreichender Bodenfeuchtigkeit aus dem vorangegangenen Winter. Kühle Temperaturen sorgten anfangs für einen relativ späten Knospenaufbruch. Wechselnde Frühlingstemperaturen bildeten anschließend ein konstantes Wachstum und etwas Wärme eine Blütezeit im späten November. Auf einen kühleren Januar beschleunigte der Februar mit warmen Tagen die Reifephase der Trauben für einen deutlich früheren Lesebeginn.

#### Die Lese

Mit dem 2. April begann die Lese und endete am 8. April 2015. Die Handlese brachte aromatische Trauben mit einem exzellenten Reifegrad der Tannine in Schalen und Kerne und einem Zuckergehalt zwischen 22,6% und 24,6% Brix (94,6° und 103,7° Oechsle).

#### Die Weinberge

Der Te Wahi 2015 ist eine Assemblage aus zwei besonderen Lagen in Central Otago: Calvert liegt an der Felton Road in Bannockburn auf 230m Meereshöhe über ehemaligen Seegrund, durchgängig aus Schlufflehmböden. Die Lage erzeugt elegante, süßlich-seidige Weine.

Northburn ist eine Hanglage am Ostufer des Lake Dunstan zwischen 220m bis 275m ü. NN, mit einer Mischung aus drei Gesteinen glazialen Ursprungs. Das Mikroklima ist warm und trocken mit kühlen Nächten und entsprechend hohen, täglichen Temperaturwechseln. Northburn erzeugt strukturierte, großzügige Weine.

#### Vinifikation

Die Trauben wurden entrappt und in offenen Edelstahltanks fünf Tage lang kaltmazeriert, spontan vergoren und ein bis vier mal am Tag umgestoßen. Die Mazeration erfolgte temperaturgeführt bei maximal 30°C und nach leichtem Abpressen wurde der Pinot Noir für 12 Monate in französischen Eichenfässern (davon 30 Prozent neu) eingelagert. Die Flaschenfüllung erfolgte am 13. Oktober 2016 und Te Wahi reifte für weitere neun Monate im Keller.

#### Verkostungsnotiz

Der Te Wahi 2015 gewinnt durch beide Central Otago Lagen: Northburn sorgt für Spannung und Struktur im Wein während Calvert mit Veilchenduft und Würde überzeugt. Beide ergänzen sich hervorragend und schaffen eine schöne Balance. An der Nase liefert Te Wahi 2015 leichte florale Aromen mit einem Hauch, der an den Duft eines Waldboden erinnert. Graphit und chinesische Fünf-Gewürz-Mischung bringen weiteren Charakter. Am Gaumen Aromen und Würze von schwarzen Waldbeeren, saftig und großzügig. Dieser Jahrgang ist samtig mit strukturierten Tanninen und ausgewogener Säure. Der Nachhall ist lang, konzentriert und komplex.



Tim Heath, Senior Önologe

#### Analysewerte

14,0 % Alkohol  
5,3 g/l Säure  
3,62 pH

#### Speiseempfehlung

Cloudy Bay Te Wahi passt sehr gut zu Wildgerichten wie Reh, Hirsch oder Ente und Wagyu Rind.