



Sauvignon Blanc 'Aotea' Nelson 2019 Seifried Estate

Ein Sauvignon Blanc, wie er sein muss: Frisch, fruchtig und mit einer faszinierenden Mineralik. So geht Neuseeland! Und als i-Tüpfelchen heimste er nicht nur massenweise Gold-Medaillen ein, sondern ist bei Mundus Vini auch noch 'Best of Show'!

Weintyp	Weißwein
Produzent	Seifried Estate
Region	Nelson
Rebsorte(n)	Sauvignon Blanc
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	8-10 °C
Alkoholgehalt	13 %
Reifepotenzial	bis 2022
Ausbau	Edelstahltank
Nettofüllmenge (in Liter)	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Bewertungen und Pressestimmen

Gold und 'Best of Show New Zealand White' - Mundus Vini 2019 Summer Tasting

4,5 von 5 Sternen - Michael Cooper

"The classy 2019 vintage is based on 'the very best fruit harvested from our family vineyard'. Due for release in early 2020, it is a powerful, punchy wine, weaving tropical-fruit and herbaceous flavours, crisp and intense. Highly aromatic and full of youthful vigour, with a long, basically dry finish."

Gold - AWC Vienna 2019

Gold - New Zealand Wine of the Year Awards 2019

Gold - Royal Easter Wine Show 2020

Wine in Black-Bewertung: 92 P

Mit der 'Aotea'-Linie verfolgt das neuseeländische Kult-Weingut Seifried Estate vor allem ein

Ziel: Das Beste vom Besten auf die Flasche zu bringen. Deswegen kommen hier nur Trauben aus besonderen Einzellagen zum Einsatz. So stammen die Trauben für den 'Aotea' Sauvignon Blanc etwa ausschließlich von der Lage Rabbit Island. Der Weinberg liegt nur 1,5 Kilometer vom Meer entfernt an einer breiten Flussebene. Die kühlenden Winde aus Richtung Meer sorgen vor allem im heißen Sommer dafür, dass die Trauben nicht verbrennen, sondern ganz in Ruhe ihre volle Aromatik entwickeln können. Und dank des relativ hohen Grundwasserspiegels werden die Rebstöcke bestens versorgt.

Rabbit Island hat aber noch eine Besonderheit. Im frühen 19. Jahrhundert kultivierten die Maori hier nämlich Süßkartoffeln. Dafür verteilten sie Kies und Sand auf dem Boden. Im Laufe der Jahre verbrannte ein Teil dieser Auflage unter der gleißenden Sonne im Sommer und die freigesetzten Mineralien drangen tief in den Boden ein. Davon profitieren die Rebstöcke heute, denn es sind genau diese Mineralien, die dem Sauvignon Blanc einen äußerst eleganten Twist verleihen. Kein Wunder, dass dieser faszinierende Kiwi-Sauvignon regelmäßig bei den Wein-Shows dieser Welt Gold-Medaillen ohne Ende abräumt! Und die 2019er-Edition wurde beim Mundus Vini 2019 Summer Tasting sogar noch zum 'Best of Show New Zealand White' gekürt!

Tasting Note

Was für ein prächtiger Kiwi-Sauvignon! Schon beim ersten Schnuppern überwältigt die satte Exotik von Passionsfrucht und Stachelbeere. Diese Intensität wird aber gekonnt durch elegante Noten von weißem Bergpfirsich und frisch gepalpen Erbsen ergänzt. Am Gaumen zeigt der Wein sofort seine volle Power: voluminös füllt er den Mundraum aus, während auf der Zunge die exotischen Früchte förmlich explodieren. Und der eigentliche Clou kommt erst noch! Denn im Finish blühen plötzlich mineralische Nuancen auf, die dem Wein eine feingliedrige Stilistik verleihen. Hier sind Frucht und Mineralität in perfekter Balance. So gehört Sauvignon Blanc aus Neuseeland!

Passt zu

Fisch, bitte! Ob nun Zander, gebackene Sardinen oder gegrillte Dorade - dieser Wein passt einfach zu allem, was aus dem Meer kommt. Das schließt Sushi natürlich mit ein. Wobei die Geschmacksknospen aber auch in Kombination mit einem asiatisch angehauchten Gemüsecurry vor Begeisterung Tango tanzen werden.

Weingut

Es war der gebürtige Österreicher Hermann Seifried, der bereits 1973 nach Neuseeland auswanderte und als Pionier auf der Südinsel in Nelson sein Glück suchte... und fand. Denn zusammen mit seiner Frau, der neuseeländischen Lehrerin Agnes Wilkins, gründete er 1976 Seifried Estate.

Vinifikation

Der Sauvignon Blanc 'Aotea' Nelson 2019 von Seifried Estate ist ein reinsortiger Sauvignon Blanc, dessen Trauben von der Einzellage Rabbit Island stammen. Die Reben gedeihen auf Sand und Kies. Unmittelbar nach der Lese wurden die Trauben entrappt, gepresst und dann bei niedriger Temperatur im Edelstahltank fermentiert, um die frische Frucht des Weins zu bewahren.