



'Te Koko' Sauvignon Blanc Marlborough 2019 Cloudy Bay

Wie der große Cloudy-Bay-Topseller stammt auch der 'Te Koko' aus Marlborough. Struktur und Fülle machen ihn zu einem außergewöhnlichen Sauvignon-Blanc-Erlebnis.

Weintyp	Weißwein
Produzent	Cloudy Bay
Region	Marlborough
Rebsorte(n)	Sauvignon Blanc
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	6-8 °C
Alkoholgehalt	13,5 %
Reifepotenzial	bis 2028
Ausbau	Holzfass
Nettofüllmenge (in Liter)	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Wine in Black-Bewertung: 92 P

Mit ihrem Cloudy Bay hat das gleichnamige neuseeländische Weingut den großen Hype rund um Sauvignon Blanc ausgelöst. Vollkommen zu Recht, wie wir finden. Denn nach wie vor ist der Cloudy Bay sozusagen der vinophile Goldstandard, wenn es um Neuseeland-Sauvignon geht. Mit dem 'Te Koko' hebt man bei Cloudy Bay die Parade-Rebsorte allerdings auf ein neues Level. Hier wird es - im besten Sinne des Wortes - ursprünglich. Das lässt schon der Name vermuten. Denn bei den Maori, den Ureinwohnern Neuseelands, heißt Te Koko-o-Kupe übersetzt Cloudy Bay.

Und so besinnt sich bei diesen Sauvignon Blanc das Önologen-Team dann auch auf die eigenen Ursprünge. Nur Trauben aus den eigenen sechs besten Lagen in Rapaura, Brancott und Renwick dürfen in diesen Wein. Und statt mit dem Stahltank wird hier mit Eichenfässern gearbeitet. Ein Teil des Weins durchläuft sogar den biologischen Säureabbau. Also alles das, was man beim ursprünglichen Cloudy Bay nicht macht, um ihn frisch und fruchtig daherkommen zu lassen, ist beim 'Te Koko' ausdrücklich erwünscht. Für mehr Tiefe und Ernsthaftigkeit. Kein Wunder, dass der Wein als großer Bruder des charmanten Cloudy Bay gilt.

Tasting Note

In einem intensiven Gelb mit grünlichen Reflexen glänzt der Wein im Glas. Die Nase wird sofort von intensiven Aromen gefangen genommen. Stachelbeeren findet man hier ebenso wie Mango, Litschi, Passionsfrucht und Salzzitrone. Anklänge von nassem Stein verkünden die dezente Mineralik, die diesem Sauvignon Blanc innewohnt. Am Gaumen sehr dicht und komplex, mit einem cremigen Schmelz, der von dem zusätzlichen Hefelager kommt. Dicht gewebt ist hier ordentlich Power dahinter, dabei bleibt der Wein aber stets elegant und ein waschechter Charmeur.

Passt zu

Ob nun gegrillte Dorade, ein saftiges Lachs-Steak oder aber eine extra große Seafood-Platte - Fisch und Meeresfrüchte begleitet dieser Sauvignon Blanc ebenso gut wie milde und cremige Käsesorten.

Weingut

Im Jahr 1985 führte der Pioniergeist den Gründer David Hohnen und den Weinproduzenten Kevin Judd nach Marlborough auf der Südinsel Neuseelands, wo sie einen aromatischen, kräftigen Sauvignon Blanc herstellten. Cloudy Bay war eines der ersten fünf Weingüter in Marlborough und erlangte innerhalb kurzer Zeit Weltruf als anerkannter Erzeuger von neuseeländischem Sauvignon Blanc.

Vinifikation

Der 'Te Koko' Marlborough 2019 von Cloudy Bay ist ein reinsortiger Sauvignon Blanc, dessen Trauben aus sechs weingutseigenen Lagen aus den Subregionen Rapaura, Brancott und Renwick in Marlborough stammen. Nach der Lese wurden die Trauben sanft gepresst. Zudem durften sich die Schalen dann 24 Stunden lang absetzen. Erst danach wurde der Most in französische Eichenfässer (8 % neues Holz) für die Fermentation gefüllt. Die Gärung fand langsam über vier bis fünf Monate und mit weinbergseigenen Hefen statt. Danach wurde der 'Te Koko' Marlborough 2016 für 15 Monate auf der Feinhefe in Holzfässern ausgebaut. Ein Teil absolvierte dabei den biologischen Säureabbau. Erst danach fand die finale Assemblage statt.