



Sauvignon Blanc Marlborough 2021 Cloudy Bay

Er hat dem Sauvignon Blanc aus Neuseeland den Weg in die Welt geebnet: der legendäre Cloudy Bay aus Marlborough! Exotische Frucht und maritime Frische gehen auch in der 2021er-Edition Hand in Hand.

Weintyp	Weißwein
Produzent	Cloudy Bay
Region	Marlborough
Rebsorte(n)	Sauvignon Blanc
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	8-10 °C
Alkoholgehalt	13 %
Reifepotenzial	bis 2025
Ausbau	Edelstahltank
Nettofüllmenge (in Liter)	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Wine in Black-Bewertung: 94 P

Er ist sicher der berühmteste Weißwein Neuseelands und war der Auslöser für den weltweiten Sauvignon Blanc-Boom: Cloudy Bay, längst eine lebende Legende, und jedes Jahr von Neuem ein einfach unwiderstehlicher, unheimlich brillanter Weißwein.

Tasting Note

Die jüngste Ausgabe ist wieder einmal vorzüglich gelungen, ein klassischer Cloudy Bay wie aus dem Bilderbuch: im Duft Limette, Grapefruit und viele tropische Frucht-Noten. Am Gaumen ist der Wein seidig, elegant, mit Körper und Konzentration und einer raffinierten Mineralität. Im animierenden Finale viel knackige Frische und ein langanhaltender Nachhall.

Passt zu

Seit nunmehr über 30 Jahren macht Cloudy Bay Sauvignon Blanc seiner Bedeutung als Neuseelands Ikone und Vorzeigewein alle Ehre. Perfekt zu feinen Fischen wie Dorade, Wolfsbarsch oder Lachsforelle!

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 reinsortige Sauvignon Blanc Cloudy Bay 2021 (übrigens die 37. Edition) stammt von Reben in Rapaura, Fairhall, Renwick und Brancott, allesamt Subregionen des Wairau Valleys in Marlborough auf der Südinsel Neuseelands. Die Böden reichen von durchlässigen, steinigen Böden im Tal bis zu alten, alluvialen Lehmböden mit Spuren von Ton. Die Lese fand im März und April statt. Die Trauben wurden in den kühlen Nacht- und Morgenstunden geerntet und in kürzester Zeit schonend gepresst. Der Saft kühlte anschließend 48 bis 72 Stunden. Fermentiert wurde vorwiegend in Edelstahltanks mit einem Mix aus Reinzucht- und natürlichen Hefen. Ein kleiner Teil des Weines gäerte bei wärmeren Temperaturen in alten französischen Barriques und großen Eichenfässern. Für die Assemblage wurden, wie gewohnt, nur die stärksten Komponenten ausgewählt.