

Marlborough Ridge Sauvignon Blanc

Jahrgang: 2022
Erzeuger: Giesen Group
Art. Nr.: 604.009

Herkunftsland: Neuseeland
Region: Marlborough



Weingut / Erzeuger

Die beeindruckenden Gebirgszüge Neuseelands, wie die Kaikoura Range mit dem 2.608 Meter hohen Mount Manakau, halfen Seefahrern wie James Cook bei der Entdeckung der Inseln. Cook prägte den Begriff "Looker-on Mountains" ("gut sichtbare Berge") für diese markanten Erhebungen, deren Silhouette auch als Inspiration für den Marlborough Ridge diente. Die Konturen dieses Berges prägen das Etikett des gleichnamigen Weines und symbolisieren die beiden Weinberge, aus denen die Trauben für diesen exklusiven Sauvignon Blanc stammen, den die Giesen Group für Weinkontor Freund kreiert hat.

Die neuseeländische Region Marlborough, aus der die Trauben stammen, ist bekannt für ihre hervorragenden Bedingungen für den Weinbau. Marlborough, an der Nordostspitze der Südinsel gelegen, ist das größte Weinanbaugebiet Neuseelands und für seinen Sauvignon Blanc weltberühmt. Die Böden und das Mikroklima sind ideal für den Weinanbau, und modernste Anlagen für die Weinherstellung und Abfüllung in Kombination mit hochqualifizierten Winzern und Mitarbeitern garantieren eine außergewöhnliche Qualität von Jahrgang zu Jahrgang.

Das Wairau Valley, ein Teil der Region Marlborough, ist warm und windgeschützt und gilt als erstes Anbaugebiet für Sauvignon Blanc in Neuseeland. Trauben aus dieser Region zeichnen sich durch eine strahlende Kombination von tropischen Früchten und Zitrusfrüchten mit konzentrierter Säure aus. Nach einer dreiwöchigen Gärung bei 12 bis 16°C bilden diese Trauben den Hauptbestandteil dieses hervorragenden Weines.

Ergänzt wird der Wein durch einen kleinen Anteil Sauvignon Blanc Trauben aus dem Awatere Valley, einer kühleren, windigeren und trockeneren Region in Marlborough. Diese Trauben verleihen dem Marlborough Ridge eine aufregende Fülle und Kraft, angereichert mit Noten von trockenen Gewürzen und Mineralität. Die Balance zwischen diesen beiden Geschmackscharakteren ist ein schmaler Grat, den der Marlborough Ridge mit Bravour meistert. Ein neuseeländischer Sauvignon Blanc, wie er sein sollte!

Beschreibung

Farbe: hellgelb
Rebsorte: Sauvignon Blanc
Charakteristik: herrliche Anklänge von Passionsfrucht, Blumen und zerkleinerte Brennnessel strömen in die Nase, am Gaumen liefert er zusätzlich Gewürzaromen, die um Mango und Pfirsichnuancen vielschichtig erweitert werden, ein ausbalanciertes und langes Finish
Liefereinheit: 6 á 0,75 Liter

Analyse

Lagerfähigkeit:	3 Jahre
Alkoholgehalt:	12 % vol.
Restzucker:	3,49 g/l
Gesamtsäure:	7,2 g/l

Gastromische Empfehlungen

begleitet frische Gerichte wie Sommersalate und gebratenes Gemüse mit einem Spritzer Zitronen- oder Limettensaft. Auch Räucherlachs-Canapes und Schafs- und Ziegenkäse funktionieren außerordentlich mit diesem klassiker aus Neuseeland.

Stand: 29.03.2024 12:04 Uhr