

Sauvignon Blanc Martinborough Te Muna

Jahrgang: 2025
Erzeuger: Craggy Range
Art. Nr.: 604.020

Herkunftsland: Neuseeland
Region: Hawke's Bay
Ort des Gutes: Havelock North



Auszeichnungen

Wine Spectator: 90 Punkte (Jg. 2019)
James Suckling: 92 Punkte (Jg. 2020)
Wine Spectator: 92 Punkte (Jg. 2020)
Decanter: 95 Punkte - Gold (Jg. 2021)
Wine Spectator: 94 Punkte (Jg. 2021)

Weingut / Erzeuger

Das 1997 von der australischen Familie Peabody und dem erfahrenen Önologen und Master of Wine Steve Smith gegründete Weingut Craggy Range hat sich zu einem wahren Juwel in der neuseeländischen Weinlandschaft entwickelt. Das Weingut, das im Schatten der imposanten Hügelkette des Te Mata Peak - einem Wahrzeichen der Weinregion Hawke's Bay - liegt, verfolgt seit jeher eine klare Philosophie: Die Gründer waren von Anfang an davon überzeugt, dass jedes Stück Land sein eigenes Potenzial hat. Deshalb setzten sie auf die Single-Vineyard-Strategie, um das Terroir und die einzigartige Herkunft Neuseelands in jedem Wein widerzuspiegeln. Zuständiger Winemaker dafür ist Julian Grounds, der in "großen Weinen, große Geschichten" sieht.

Einer dieser außergewöhnlichen Weinberge ist Te Muna Road, oberhalb der Stadt Martinsborough gelegen. Sein kühles Klima ähnelt dem der französischen Regionen Loire und Burgund. Der Name Te Muna bedeutet in der Sprache der Maori "das Geheimnis". Warme und trockene Spätsommer begünstigen eine lange Reife der Cool-Climate-Sorten Pinot Noir und Sauvignon Blanc. Die Trauben werden oft ein bis zwei Wochen später geerntet als in anderen Teilen Neuseelands, was den Weinen eine fast seidige Textur und eine besondere Eleganz verleiht.

Im Herzen der Weinregion Hawke's Bay, in den Gimblett Gravels, liegt die hochmoderne Kellerei von Craggy Range. Vier spezielle Bereiche erfüllen unterschiedliche Funktionen, von der Traubenannahme und -sortierung bis zur schonenden Verarbeitung mit modernster Technologie. Dieser handwerkliche Ansatz bei der Weinherstellung garantiert die hohe Qualität der Weine.

Die Vision von Craggy Range geht über die Gegenwart hinaus: Terry Peabody hat das Weingut in einen Treuhandfonds eingebracht, der einen Verkauf für die nächsten 1.000 Jahre unmöglich macht. So bleibt das Familienunternehmen auch für künftige Generationen erhalten. Eingebettet in die vielfältige neuseeländische Landschaft verbindet Craggy Range Tradition und Innovation, um Weine von außergewöhnlicher Qualität und Authentizität zu erzeugen.

Beschreibung

Die Trauben für den Sauvignon Blanc stammen ausschließlich aus dem kühleren Te-Muna-Tal bei Martinborough auf der Nordinsel Neuseelands. Die Weinberge liegen auf gut durchlässigen, steinigen Schwemmlandböden mit hohem Kalkanteil, die dem Wein seine charakteristische Frische und Mineralität verleihen.

Die Lese erfolgt in den kühlen Morgenstunden, um die aromatische Ausdruckskraft der Trauben zu bewahren. Nach sorgfältiger Selektion wird das Lesegut schonend gepresst. Die temperaturkontrollierte Gärung findet überwiegend im Edelstahltank statt, ein kleiner Teil wird in alten französischen Eichenfässern vergoren, um dem Wein zusätzliche Textur und Komplexität zu verleihen.

Nach der Gärung reift der Wein mehrere Monate auf der Feinhefe, wobei regelmäßiges Aufrühren (batonnage) Struktur und Mundgefühl fördert. Auf eine malolaktische Gärung wird bewusst verzichtet, um die natürliche Säure und Präzision des Sauvignon Blanc zu erhalten.

Der Craggy Range Te Muna Sauvignon Blanc 2024 zeigt sich als präzise, elegante Interpretation der Rebsorte, geprägt von kühlem Klima, mineralischer Spannung und klarer Frucht.

| | |
|-----------------|--|
| Farbe: | zitronengelb |
| Rebsorte: | Sauvignon Blanc |
| Charakteristik: | frische Aromen von weißen Blüten wie Jasmin, dazu Nektarine und Limette, am Gaumen üppig und wunderschön komplex mit einem Arrangement von tropischen Früchten, lebhaft Säure mit langem, mineralischem Abgang |
| Ausbau: | |
| Liefereinheit: | 12 Flaschen á 0,75 Liter |

Analyse

| | |
|----------------|-------------|
| Alkoholgehalt: | 12,5 % vol. |
| Restzucker: | 3,2 g/l |
| Gesamtsäure: | 6,4 g/l |

Gastromische Empfehlungen

Die klare Frucht und salzige Mineralität des Te Muna Sauvignon Blanc harmonieren hervorragend mit Austern, Jakobsmuscheln oder gegrilltem Fisch mit Zitronenbutter. Auch eine frische Ziegenkäsetarte oder asiatisch inspirierte Gerichte mit Zitronengras, Koriander und grüner Papaya bringen die lebendige Säure und die Präzision dieses Weins besonders schön zur Geltung.

Stand: 02.07.2026 06:05 Uhr