

NEUSEELAND  
HUNTER'S  
KAHO ROA SAUVIGNON BLANC FUMÉ 2017



Art.-Nr.: 5011

<b>Rebsorte</b>	100% Sauvignon Blanc
<b>Anbaugebiet</b>	Wine of Origin Marlborough
<b>Ernte</b>	Die Erntezeit liegt im April. Es wird per Hand gelesen und in 20 kg Körben geerntet. Das sorgt für einen besonders schonenden Umgang mit den Trauben.
<b>Weinfelder</b>	Gewinner Marlborough Umweltpreis 2009 Im Wairau Valley gelegen sind die eigenen Weinfelder in die Natur eingebettet. Die Wiederherstellung der ursprünglichen Flora und Fauna war ein Grund für den Umweltpreis in 2009. Es wird nur minimal künstlich bewässert. Die leichten Böden und das Mikroklima bieten optimale Bedingungen für Top - Sauvignon Blanc.
<b>Herstellung</b>	25% des Weines wird in neuen französischen Holzfässern fermentiert und reift für weitere 8 Monate auf der Hefe. 75% werden im Edelstahltank fermentiert. Die Hälfte davon reift nach der Gärung für 7 Monate in gebrauchten Holzfässern, die andere Hälfte verbleibt im Edelstahltank.
<b>Beurteilung</b>	Gut gereifter, kraftvoller Sauvignon Blanc mit opulenten Fruchtaromen, die lange am Gaumen verbleiben und einer feinen, zurückhaltenden Barriquenote.
<b>Importeur</b>	H. M. Witt & Co. GmbH, Julius-Faucher-Str. 32, 28307 Bremen
<b>Analyse</b>	Alkoholgehalt 12,5% vol FI. EAN 9416314007207 Restzucker 1,96 g/l Krt. EAN 9416314103404 Säure 7,7 g/l Inhalt 0,75 Ltr. Allergene Enthält Sulfite, Milch
<b>Serviervorschlag</b>	Passt zu Antipasta oder ebenso perfekt zu gebratenem oder gegrilltem hellen Fleisch und Fisch
<b>empf. Trinktemp.</b>	8° bis 10° C