

# DRINKS.

## Cloudy Bay Sauvignon Blanc 2024 75cl



Scannen, um die Online-  
Version zu besuchen

### Zusatzinformation

Artikelnummer	79989424
Alkoholgehalt	13.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Neuseeland
Region	Marlborough
Abfüller	Cloudy Bay Vineyards, 230 Jacksons Rd, Blenheim 7240, Nouvelle-Zélande
Marke	Cloudy Bay
Typ	Weisswein
Allergene	enthält Sulfite
Degustationsnotiz	Ausgewogene Säure und salzig-mineralische Noten mit intensiven Aromen weissfleischiger Früchte in der Nase. Zu erkennen sind weisse Pflirsiche, Passionsfrüchte, Limetten, Stachelbeeren, geschnittenes Gras, grüne Äpfel sowie Holunderblüten.
Verkehrsbezeichnung	Weisswein
Details	100% Sauvignon Blanc
Etikette	grafisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Nein
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Drehverschluss



---

Tannin	Keine Angaben
Trinktemperatur	8-10 Grad
Passend zu	Antipasti, Fisch & Meeresfrüchte, Gemüse

---

## **Beschreibung**

David Hohnen und sein Team gehörten 1985 zu den ersten Weinbauern, die im grossen Stil in Ländereien in der Region Marlborough investierten. Sein Weingut nannte er «Cloudy Bay» - nicht etwa wegen dem bewölkten Himmel (meist es hier nämlich sehr sonnig), sondern in Anlehnung an ein trübes Gewässer, das Captain James Cook während seiner Reise nach Neuseeland 1770 beschrieb. Heute setzt sich das Cloudy Bay Team aus Yang Shen, Jim White, Daniel Sorrell, Victor Joyeux und Kat Mason zusammen, die allesamt am selben Strang ziehen. Die Region Marlborough ist über die vergangenen Jahrzehnte zu einem angesehenen Weinbaugebiet aufgestiegen, und für drei Viertel der gesamten Weinproduktion in Neuseeland verantwortlich. Besonders hohes Renommée erhielten die hier entstandenen Sauvignon Blanc-Weine - seitdem diese von einige Weinexperten als die besten der Welt bezeichnet wurden, nahm die Anbaufläche für die weisse Rebsorte gewaltig zu.

Der Sauvignon Blanc von Cloudy Bay hat entscheidend zum internationalen Erfolg des Weinguts beigetragen. Der 2024er Jahrgang wurde von der trockenen, warmen Wetterlage während der Vegetationsperiode positiv beeinflusst. Die Ernte fand ab Mitte März statt. Der aus den zerdrückten Trauben gewonnene Freilaufsaft wurde zwei bis drei Tage lang ruhen gelassen und dann hauptsächlich in Edelstahltank vergoren. Im Juni 2024 wurde der Wein, der mindestens noch bis 2028 im privaten Flaschenkeller verweilen kann, abgefüllt. Der Hersteller empfiehlt, den Cloudy Bay Sauvignon Blanc möglichst jung zu trinken und begleitend zu rohem Lachs oder zu Spargel zu verkosten.