

SAUVIGNON BLANC 2018 GREYWACKE VINYARDS



Klarheit
Farbe
Sonstiges

klar
sehr helles Strohgelb
-



Intensität

ausgeprägt



Süße
Säure
Bitterkeit
Körper
Holzeinsatz
Tannin
Komplexität
Abgang



Bewertung
Trinktemperatur

ausgezeichnet
8 bis 10 °C



ANBAUGEBIET: MARTINBOROUGH, NEUSEELAND

REBSORTE: SAUVIGNON BLANC

PREIS: 21,50 €

AROMEN:
GRAPEFRUIT ◀
MARACUJA ◀
LITSCHI ◀
HOLUNDERBLÜTE ◀
GRÜNE PAPRIKA ◀
TOMATENGRÜN ◀
SPARGEL ◀

WINZER

Die Greywacke Weine sind die Leidenschaft eines der erfolgreichsten Winzers Neuseelands – Kevin Judd.

Er war der erste Winzer von Cloudy Bay. Zusammen mit seinen beiden Kollegen und Freunden Ivan Sutherland and James Healy von Dog Point hat er Cloudy Bay zu einer der bekanntesten Marken weltweit gemacht. Nach 25 Jahren verließ Kevin Cloudy Bay. Inzwischen macht er in Marlborough seine eigenen Weine unter dem Namen Greywacke. In Neuseeland ist Kevin zudem ein sehr bekannter Fotograf. Der erste Weinberg von Kevin und Kimberley Judd hatte einen hohen Anteil an runden Flusskieseln aus Grauwacke (= Greywacke) im Boden. Nach diesem Gestein wurden später die Weine genannt. Grauwacke kommt in Neuseeland sehr häufig vor: in den Bergen, in den Flüssen und Stränden.

WEIN

Stellen Sie sich einen sommerlichen Obstsalat vor – reife goldene Pfirsiche, Honigmelone, Nektarinen und Passionsfrucht, mit einem großzügigen Spritzer Cassis und einer Prise Limettenschale. Der Greywacke Sauvignon Blanc ist eine subtile Interpretation des Marlborough Sauvignon Blancs. Nicht nur in Bezug auf die anderen neuseeländischen Weine – auch im Vergleich mit den französischen reinsortigen Sauvignon Blancs steht er an erster Stelle. Die Reben hierfür wachsen auf den namensgebenden Greywacke-Steinen sowie älteren und dichteren Lehmschichten in verschiedenen erstklassigen Weinbergslagen in Marlborough (Woodbourne, Renwick und Rapaura). Für eine erhöhte Aromatik im Wein erfolgt die Lese bei kühlen Bedingungen, oft auch in der Nacht. Nach dem schonenden Pressen der Trauben vergärt der Großteil des Mostes mit Reinzuchthefen und ein kleiner Teil mit wilden Hefen in Stahltanks. Die so gewonnen Weine werden für weitere fünf Monate auf der Feinhefe gelagert und kurz vor dem Abfüllen verschnitten. Im Glas leuchtet der Wein in einem strahlenden hellen Gelb mit leicht grünlichen Reflexen, das Bouquet blüht sekundenschnell auf und versprüht die typischen Sauvignon-Noten. Schon beim ersten Schluck berauscht der Wein durch die geniale Spannung seiner Frucht und seiner kühlen mineralischen Würze. Die Säure ist bestens integriert. Saftig, zart und extrem komplex begeistert dieser charaktervolle Sauvignon Blanc.