

SAINT CLAIR

Sauvignon Blanc

JAHRGANG	2019
ANBAULAND	Neuseeland
REGION / LAGE	Marlborough
REBSORTE (N)	Sauvignon Blanc
GESCHMACK	Trocken
VINIFIKATION	
PRÄMIERUNG	

CHARAKTER Eleganter, anregender, spritziger, leicht säurebetonter Wein. Gekennzeichnet durch sein rebsortentypisches Bukett von Zitrusfrüchten, Stachelbeeren, grünem Apfel und Maracuja.

EMPFEHLUNG Zu gegrilltem Fisch, Schalen- und Krustentieren, Geflügel sowie zu frischem Spargel und Salaten der Saison

SERVIERTEMP. 8 - 10 °C

INFO Judy und Neal Ibbotson – die Besitzer von Saint Clair Estate – legten 1978 die ersten Weinberge an und erlangten schon bald internationale Anerkennung. Dazu gehören unter anderem die Auszeichnung als „Bestes Weingut Neuseelands 2017“ sowie die Auszeichnung für den Kellermeister Hamish Clark als „Bester Winemaker“ in Neuseeland 2017.



ANALYSE Säure 74 g/l Restzucker 3,3 g/l

Alkohol 12,5 % vol



>> Zur Website der Firmengruppe
<http://www.bernard-massard.de>

Inhalt / Fl. je Karton 0,75 L | 6

EAN FI. 4008077699765