



2017 Lightly Sparkling Sauvignon Blanc

Artikelnummer	00361517
Winzer	Villa Maria
Land	Neuseeland
Anbaugebiet	Marlborough
Rebsorten	Sauvignon Blanc: 100%

Beschreibung:

Farbe: klares, glänzendes Weißgold mit grünlichen Reflexen

Duft: duftig frisches, aromatisch vielschichtiges Bouquet von sonnengereiften Melonen, frischen Limetten, Johannisbeeren und feinen Kräutern mit einem Tick Exotik

Geschmack: ein echter Neuseeländer mit rassiger Frucht und Frische, am Gaumen Zitrusfrüchte, Passionsfrucht, Melone... fein moussierend mit wunderschöner Säure-Süße-Balance, sehr trinkfreudig

Serviervorschlag:

perfekt zum Aperitif oder als Begleiter von Fisch und frischen Meeresfrüchten

Alkoholgehalt	12.0
Flaschengröße	0,75l
Flaschenanzahl	5
Allergene	Sulfite

Weinbearbeitung

In ihren ausgewählten Herkunftsgebieten werden die Trauben für Villa Marias leicht perlenden Sauvignon Blanc von Anfang März bis Mitte April in unterschiedlichen Reifestadien gelesen, um eine möglichst große Aromenpalette von grasig grün bis tropisch fruchtig zu erhalten. Sauvignon Blanc ist eine Rebsorte, deren Charakter besonders deutlich vom Lesezeitpunkt bestimmt wird und viele Winzer machen sich diese natürliche Eigenschaft zunutze, um attraktive, facettenreiche Weine zu bereiten. Die frisch gelesenen Trauben werden umgehend gekühlt und in die Kellerei gebracht, hier gemahlen, dann gepresst und die Moste zügig geschönt, um die Lebendigkeit und Frische der kraftvollen Herkunfts- und Rebsortenaromen zu bewahren. Aus demselben Grund lässt man die geklärten Moste im Anschluss bei deutlich kühlen Temperaturen sehr langsam im Edelstahltank vergären. Nach abgeschlossener Vergärung wird den Weinen quasi auf dem Weg in die Flasche die feine Kohlensäure zugesetzt, die ihre duftigen, vielschichtigen Aromen sehr schön akzentuiert und dem nun im Frizzante-Stil moussierenden Sauvignon Blanc noch mehr Lebendigkeit und Frische verleiht.

Boden

meist gut drainierte, trockene Böden, teils mit Ablagerungen aus Sand, Silt und Kies, teils steinige (Lehm)Böden mit guter Wasserdurchlässigkeit, teils aufliegende, große Steine, die Wärme speichern und zugleich den Oberboden vor Verdunstung schützen

Weinnotiz

Die Trauben für Villa Marias Lightly Sparkling Sauvignon Blanc aus ausgewählten Weinbergen in ganz Neuseeland, um mit dieser möglichst großen Bandbreite von Bodenformationen und Mikroklimas eine ebenso breite Palette unterschiedlichster Rebsortenaromen einzufangen. Wie immer, richtet Villa Maria seine besondere Aufmerksamkeit auf die maximale Rebgesundheit und kontrollierte Ertragsmengen, um Trauben mit intensiven ausdrucksvollen Aromen zu erhalten. Die für Neuseeland charakteristische hohe Anzahl von Sonnenstunden in der Reifephase bei zugleich moderaten, stets von Ozeanbrisen gekühlten Temperaturen unterstützt diese Entwicklung und lässt duftig aromatische Weine mit saftig lebendiger Frische entstehen. Villa Maria Private Bin ist eine Linie moderner Weine für jede Gelegenheit. Sortenrein oder als Blend vinifiziert, still oder leicht moussierend, immer elegant und dabei herrlich unkompliziert ist jeder dieser Weine individueller Ausdruck seiner exquisiten Herkunftsregion und ihrer Rebsorte(n).

Inverkehrbringer:	Wein Wolf GmbH 53227 Bonn Deutschland
EAN-Code	9414416219115
EAN-Code Karton	2941441621911