

Alk	pH	RS
13,07 %	3,15	7,3 g/l

JAHRGANGSBERICHT

Das Jahr begann relativ unbeständig, was zu einem ungleichmäßigen Fruchtansatz und damit zu geringeren Erträgen und weniger dichten Trauben führte. Dieser Umstand erwies sich jedoch als versteckter Segen, da das Wetter weiterhin mild und relativ feucht blieb, und es von November bis Januar regelmäßig regnete.

Unsere Weinbergteams haben in dieser Zeit unermüdlich gearbeitet und dafür gesorgt, dass unsere Frucht gut gepflegt wurde. Angesichts des erhöhten Krankheitsbefalls war eine rigorose Laubpflege unerlässlich.

Im März und April beschloss der Sommer jedoch, noch eine Weile zu bleiben und zu spielen. Lange sonnige Tage und kühle Nächte boten ein perfektes Umfeld für das Heranreifen der Ernte.

Da sich die Frucht in tadellosem Zustand befand, konnten wir uns dank des idealen Wetters Zeit für die Entscheidungsfindung im Hinblick auf die Ernte lassen. Jede Parzelle konnte ihr volles Potenzial entfalten.

In diesem Jahr hatten wir außerordentlich viel Glück, und unser Mitgefühl weilt mit unseren Kollegen in Hawkes Bay und Gisborne, von denen einige verheerende Verluste verzeichnen mussten. Es ist auch eine Erinnerung daran, dass wir demütig bleiben sollten, denn wir sind alle dem Wetter ausgeliefert.

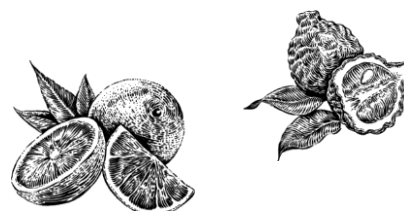
WICHTIGSTE WEINBERGE

Unser Sauvignon Blanc stammt größtenteils von Weinbergen, die am Talboden des Wairau Valley angepflanzt wurden, wo das Klima und die frei abfließenden kiesigen Böden ideal für Sauvignon Blanc sind. Dazu gehören die Weinberge Estate, Motukawa, Widow's Block, Red Shed und Mustang.



WEINBEREITUNG & CUVÉE

Nach der Ernte wurde der Saft frei fließend kalt abgesetzt, dann umgefüllt und mit ausgewählten Hefen inokuliert. Die Gärung erfolgte hauptsächlich in Edelstahltanks, wobei etwa 5 % der Mischung bei wärmeren Temperaturen in großformatigen Eichenfässern vergoren wurden. Ein Teil wurde auch mit wilder Hefe vergoren, um die Textur und Komplexität zu verbessern. Wie üblich wurde unser Sauvignon Blanc nur mit den besten Weinen verschnitten; im Jahr 2023 haben wir 82 verschiedene Portionen verkostet, von denen 50 für den endgültigen Verschnitt ausgewählt wurden.



NASE: Der 2023 Sauvignon Blanc hat ein verlockendes Bouquet mit ansprechenden Aromen von reifer Honigmelone, Passionsfrucht, lebhaften Zitrusnoten und einem subtilen Hauch von frischer schwarzer Johannisbeere.



GAUMEN: Am Gaumen ist er konzentriert und elegant, gut ausbalanciert mit einem Hauch von frischer Seeluft und warmen reifen Fruchtnoten im Kern des Weines. Der subtile tropische Fruchtcharakter wird durch erfrischende Noten von Kaffernlimette, Zitronengras, Meyerzitronen und einem Hauch von Grapefruitschale betont.



Sauvignon
Blanc
2023