

JAHRGANGSBERICHT

Die Vegetationsperiode begann kühl und unbeständig, begleitet von starken Frösten während der Blütezeit. Dies führte zu einer unterdurchschnittlichen Ernte, als der Sommer endlich eintraf. Marlborough verzeichnete die trockensten 10 Monate seit Beginn der Wetteraufzeichnungen, und Mitte März wurde offiziell eine Dürre ausgerufen. Aufgrund der niedrigen Bodenfeuchtigkeit waren die Reben fast vollständig auf regelmäßige Bewässerung angewiesen, um gut durch den Sommer zu kommen. Das sonnige Wetter erwies sich jedoch als vorteilhaft für die Krankheitsbekämpfung.

Der Mangel an Niederschlägen beeinträchtigte den Ertrag stärker als die Fröste im Frühjahr, und das warme Wetter führte zu einer frühen Ernte. Glücklicherweise sorgten kühlere Nächte ab Ende Februar dafür, dass die Reifung verlangsamt wurde und das Säuregleichgewicht in den Trauben erhalten blieb.

Die Früchte befanden sich in einem ausgezeichneten Zustand, und das ideale Klima gab uns die Möglichkeit, die Ernte sorgfältig zu planen. So konnte jeder unserer Weinblöcke sein volles Potenzial entfalten, bevor die Lese begann.

HAUPTSÄCHLICHE WEINBERGE

Unser Sauvignon Blanc stammt hauptsächlich aus Weinbergen im Wairau-Tal, wo das Klima und die gut drainierenden, kiesigen Böden optimale Bedingungen für diese Rebsorte bieten. Zu den wichtigsten Lagen zählen Estate, Motukawa, Widow's Block, Red Shed und Mustang.

WEINBEREITUNG & CUVÉE

Nach der Ernte wurde der freilaufende Saft kalt abgesetzt, bevor er abgestochen und mit ausgewählter Hefe beimpft wurde. Die Gärung erfolgte überwiegend in Edelstahltanks, wobei etwa 1,5 % der Cuvée bei höheren Temperaturen in großformatigen Eichenfässern fermentiert wurde. Ein Teil des Weins wurde auch mit wilder Hefe vergoren, um zusätzliche Textur und Komplexität zu erzielen. Wie üblich wurde unser Sauvignon Blanc sorgfältig verschnitten, um nur die besten Partien zu vereinen. Im Jahrgang 2024 haben wir 81 verschiedene Chargen verkostet, von denen 55 ausgewählt wurden, um die finale Cuvée zu kreieren.

Alc	pH	TA
13.5%	3.1	6.7 g/l

BOUQUET Ziemlich zurückhaltend in der Aromatik und weniger tropisch als in früheren Jahrgängen. Mit etwas Zeit im Glas entfalten sich jedoch tiefe, verführerische Noten von Zitrusfrüchten, Limettenblättern, Aprikose und einem Hauch von Orangenblüte.



AM GAUMEN zeigt sich eine köstliche Intensität, mit subtilen, aber saftigen Passionsfruchtnoten, die sich harmonisch mit Zitrusfrüchten, weißem Steinobst, Makrut-Limette, rosa Pfefferkorn, Hibiskus und rosa Grapefruit vermischen. Eine durchgängig erfrischende salzige Note und die lebhaft Säure von frisch gepresster Zitrone verleihen dem Wein einen langen, konzentrierten und komplexen Abgang.



Sauvignon
Blanc
2024