

CLOUDY BAY

NEW ZEALAND

Te Koko

SAUVIGNON BLANC AUS CLOUDY BAY EINE NEUE
DIMENSION VERLEIHEN

IDENTITÄT

Der Name Te Koko stammt von dem Maori-Wort Te Koko-O-Kupe, was so viel bedeutet wie „der Austernschaber von Kupe“ Kupe war ein legendärer tahitianischer Seefahrer, der im Jahr 950 den Pazifik mit dem Kanu überquerte und in den Tiefen der Bucht nach Austern grub. Viele Jahre später benannte Kapitän Cook den Ort in Cloudy Bay um. Te Koko hat sich in den vergangenen zwanzig Jahren zu einem einzigartigen Ausdruck der besten und charaktvollsten Sauvignon Blanc-Blöcke von Cloudy Bay entwickelt. Cloudy Bay war eines der ersten Weingüter in Marlborough, das einen im Fass gegorenen Sauvignon herstellte. 1996 wurde Te Koko zum ersten Mal kreiert und im Jahr 2000 vorgestellt. Dieser Wein ist eine Assemblage von Sauvignon Blanc aus vier Blöcken, die das Weingut in den letzten 20 Jahren für ihren reiferen und konzentrierteren Ausdruck von Sauvignon Blanc ausgewählt hat. Dieser vielschichtige Wein wird oft so beschrieben, dass er „sich während des Essens entwickelt“.

ASSEMBLAGE

100 % Sauvignon Blanc aus 4 Blöcken in Marlborough (zwei in Rapaura und zwei in Renwick). Alter der Rebstöcke: 20–25 Jahre.



WEINHERSTELLUNG

Te Koko hat seinen Ursprung in James Healeys Experimenten mit Fassgärung und wilder Hefe in den 1990er Jahren – Techniken, die immer noch angewendet werden. Heute erntet das Weingut Trauben aus vier seiner ausdrucksstärksten Sauvignon Blanc-Parzellen, die mit geringeren Erträgen als die anderen Sauvignon Blanc-Parzellen hochkonzentrierte Trauben hervorbringen.

Die Trauben werden von Hand verlesen, im Ganzen gepresst und dann in französische Eichenfässer umgefüllt, wo sie mit einheimischen Hefen vergoren werden und 18 Monate lang reifen. Das bringt die begehrten strukturellen Eigenschaften hervor, für die Te Koko bekannt ist.

STIL

Te Koko hat ein stärker strukturiertes, komplexeres und vielschichtigeres Profil. Er ist kein Aperitif, sondern ein Wein zur Kontemplation als Begleitung für eine Mahlzeit. Intensiver Charakter mit exotischen Früchten, Zitrusfrüchten, tropischen Obstsorten und einem Hauch Gewürzen. Mit der Zeit entwickelt sich der Te Koko zu einem offeneren, komplexeren und ausdrucksstärkeren Wein mit honigartigen Charakteren und Noten von Toast und Zitronenquark. Jeder Jahrgang von Te Koko wird im Laufe der Zeit sein eigenes, einzigartiges Profil entwickeln. Dieser Wein kann bis zu 15 Jahre lang eingekellert werden.

BEISPIELE FÜR SPEISENEMPFEHLUNGEN

Reichhaltige Gerichte mit einem Spektrum von gegrillten Meeresfrüchten bis hin zu Schweinefleisch auf asiatische Art.

DOWNLOAD THE DOCUMENT

— [One-pager \(english\)](#)

