

Hunter's

Stoneburn Sauvignon Blanc



Anbaugebiet: Neuseeland - Marlborough (Südinsel – Nordküste)

Jahrgang:	2025	Geschmack:	trocken
Alkohol:	12,5 % vol.	Verschluss:	Schraube
Säure:	6,2 g/l	Inhalt:	0,75 Liter
Restzucker:	3,52 g/l		
Allergene:	Enthält Sulfite		
Rebsorte:	100% Sauvignon Blanc		
Importeur:	H. M. Witt & Co. GmbH, Julius-Faucher-Str. 32, 28307 Bremen, Deutschland		

Empfehlung:

Zu Meeresfrüchten, Austern, hellem Fleisch und frischen Salaten !

„Helle Farbe, voller intensiver Duft nach frischen Gräsern, Anklänge von Stachelbeeren, tropischen Früchten mit würziger Note. Lebendige, frische Säure und spürbare Mineralität ergeben eine klare und saubere Struktur mit einer angenehmen Länge und Eleganz.“

Ernte / Herstellung:

Vom 23. März bis zum 14. April.

Es wird per Hand gelesen und in 20 kg-Körben geerntet. Das sorgt für einen besonders schonenden Umgang mit den Trauben.

Der Sauvignon Blanc wird im modernen Keller in Edelstahltanks im Kühlgärverfahren ausgebaut. Die Trauben werden per Lage separat ausgebaut und anschließend vom Winzer zusammengeführt.

Weinerzeuger:

Gewinner Marlborough Umweltpreis 2009. Im Wairau Valley gelegen sind die eigenen Weinfelder in die Natur eingebettet. Die Wiederherstellung der ursprünglichen Flora und Fauna war ein Grund für den Umweltpreis in 2009. Es wird nur minimal künstlich bewässert. Die kiesigen Böden eines alten Flussbettes und das Mikroklima bieten optimale Bedingungen für diesen hochwertigen Sauvignon Blanc.



Art.-Nr.: 05000-25

