

CLOUDY BAY

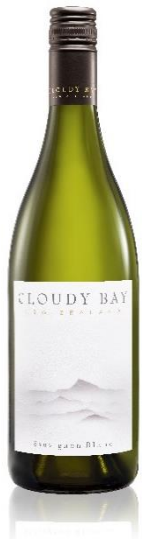
NEW ZEALAND

Cloudy Bay Sauvignon Blanc 2021

Sauvignon blanc is de meest iconische wijn van Cloudy Bay. Het heeft Nieuw Zeeland als wijnland gedefinieerd en de Marlborough regio wereldwijd op de kaart gezet.

De druiven zijn afkomstig uit een aantal van de beste viticulturele wijngaarden in de Wairau vallei, Rapaura, Fairhall, Renwick en Brancott. Lange zonnige dagen en koele, heldere nachten bieden een ideaal groeiklimaat. De druiven worden 's nachts geplukt om intense fruitsmaken te maximaliseren. De wijn vergist in roestvrijstalen tanks en rust nog minimaal 2 maanden op haar gist. Het resultaat is een zijdezachte, intense, fruitige wijn met een intrigerende textuur.

Met de vintage 2021 hadden de wijnmakers hun handen vol. Er was vroege knopvorming, wat betekende dat het team in september en oktober een aantal keer heel vroeg op moest staan om beschermende maatregelen tegen de kou en vorst te treffen. Gelukkig heeft dit wel de meeste druiven gered. Daarna had de natuur nieuwe problemen in petto; instabiel weer tijdens de bloei in december was goed voor de conditie van de bodem, maar slecht voor de opbrengst. De groeiperiode was gelukkig heerlijk warm en droog. En de lagere opbrengst had als gunstige keerzijde de fantastische kwaliteit van de druiven – een mooie natuurlijke aciditeit en ten volle ontwikkelde smaken. Een vintage met de kenmerken van een toekomstige klassieker!



Proefnotitie

Gebotteld op 13.3% ABV

Kleur : Fris strogeel met een vleugje lichtgroen

Geur : Intens en levendig. Een open, aantrekkelijke, expressieve neus met aroma's van rijpe passievrucht, witte perzik en een vleugje limoen.

Smaak : De smaak is heerlijk, geconcentreerd en tropisch. Nectarine en bloesem vormen een fundament, zilte tonen geven de wijn structuur en passievrucht en levendige aciditeit van citrus zorgen voor balans.

Afdronk : De boeiende afdronk smaakt naar nog een slok, en nog één.

Cloudy Bay Sauvignon Blanc wordt consequent goed beoordeeld door kenners en vakpers. Het is een wijn die schitterend is om jong te drinken – levendig en fris met primaire aroma's van citrus en steenfruit. De wijn kan gracieus nog 10-15 jaar rijpen, hierdoor komen er meer hartige tonen naar boven zoals warm hooi, toast en een subtiel vleugje honing.

Cloudy Bay Sauvignon Blanc komt het best tot z'n recht bij een serveertemperatuur tussen 8 en 10 graden Celsius. Cloudy Bay Sauvignon Blanc smaakt heerlijk bij verse en eenvoudig bereide zeevruchten en bij frisse seizoensgroenten.