



## Cloudy Bay, Chardonnay, 2022, Marlborough

Neuseeland - Marlborough

Hier vereinen sich reife Steinfrüchte und zitrusartige Eleganz.

Jahrgang 2022 - 0,75 Liter - Vol 13,0%

Enthält Sulfite

€ 49,27 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

**€ 36,95**

**Artikel:** 2022 Cloudy Bay Chardonnay

**Land:** Neuseeland

**Anbaugebiet:** Marlborough

**Kategorie:** Weißwein trocken

**Erzeuger:** Cloudy Bay

**Rebsorte:** Chardonnay

**Alkohol:** 13,0%

**Säure:** 6,3 g/l

**Aroma:** Attraktiv in der Nase, mit reifen Noten von Zitrone und weißer Nektarine. Die Aromen erinnern Vanille, mit ein Hauch von Dunkelheit - vielversprechend.

**Geschmack:** Am Gaumen ist er straff und lebendig, mit Zitrusfrüchten, die einen Kern aus Conference-Birne und weißer Nektarine einrahmen. Die gut integrierte Eiche ergänzt die Fruchtkonzentration, schafft Struktur und sorgt für einen ausgewogenen und nicht zu fruchtigen Charakter. Salzig-frisch im langen und betörenden Abgang.

**Trinktemperatur:** 10 - 12 °C

**Serviervorschläge:** Würzige Meeresfrüchte, weißes Fleisch, Tomaten und Paprika, weicher Kuhmilchkäse, Sahnesoßen, Zitrusfrüchte, Knoblauch, Rauch, Holzkohlegrill.  
 Besonders empfehlenswert zu: Spaghetti vongole, geräucherter Aubergine und gegrillten Fladenbroten.

Cloudy Bay besitzt ein Sortiment von exzellenten, hochklassigen Weinen, die die Reinheit und Intensität der fruchtigen, natürlichen Aromen von Marlborough perfekt ausdrücken. Cloudy Bay war eines der ersten Weingüter in Marlborough und ist anerkannter Wegbereiter für den internationalen Erfolg neuseeländischer Weine.

### Weinberge:

Die Chardonnay Lagen befinden sich sowohl auf den warmen, steinigen Schwemmlandböden des zentralen Wairau-Flusstales, als auch auf den kühleren Tonböden der Southern Valleys. Diese Unterschiede in der Bodenbeschaffenheit ermöglichen es dem Weingut, verschiedene Ausdrucksformen der Rebsorte zu schaffen, die sich zu einem vollständigen und ausgewogenen Wein zusammenfügen.

### Vinifikation:

Die Trauben werden von Hand geerntet und im Ganzen gepresst, eine traditionelle Methode, um den Wein frisch und knackig zu halten. Der daraus gewonnene Saft wird in Fässern vergoren, zusammen mit wilden Hefen, die für Komplexität und Textur sorgen. Der Wein reift 11 Monate lang, wobei die malolaktische Gärung selektiv eingesetzt wird, um für Ausgewogenheit zu sorgen.

### Produktdetails

#### Zutaten/Allergene

**Produktdetails**

**Allergene:** Sulfite und Milch

**Nährwertangaben (pro 100 ml)**

**Brennwert:** 317 KJ / 76 kcal

**Weitere Angaben**

**Ursprungsland:** Neuseeland

**Unternehmen:** Cloudy Bay

**Anschrift:** General Enquiries: Jacksons Road (P.O. Box 376) Blenheim - New Zealand 7240

**Inverkehrbringer:** MHCS

**Anschrift:** 9 Avenue de Champagne, 51207 Epernay, France

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, [www.weinquelle.com](http://www.weinquelle.com)

**Ladenlokal:** Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 17.07.2024