

Pulpo Sauvignon Blanc New Zealand



Felix Solís

Wein aus Neuseeland

Pulpo Sauvignon Blanc New Zealand

“Pulpo” lädt Sie ein, den Geschmack der Weine der “Neuen Welt” mit jedem Rezept der mediterranen Küche zu entdecken, wobei Fisch und Meeresfrüchte die besten Kombinationen zu diesem Wein sind. Dieser Sauvignon Blanc fängt die Essenz der Trauben ein, die im maritimen Klima von Marlborough angebaut werden. Gereift in den Weinbergen von Awatere und Wairau.



vivino

4.2



Regionen

Neuseeland ist ein erstklassiges Weinland der Neuen Welt, in dem preisgekrönte Weine produziert werden, die die saubere Luft und die Sonne widerspiegeln. Marlborough ist ein bekanntes Weinanbaugebiet in diesem Land. Die Kombination aus kühlem, aber sonnenreichem Klima, geringen Niederschlägen und frei abfließenden, mäßig fruchtbaren Böden bringt einzigartig lebendige Weine hervor. Die beliebteste Rebsorte ist Sauvignon blanc, dicht gefolgt von Pinot noir und Chardonnay.

TRAUBE

Sauvignon blanc

STIL

Stillwein

ALKOHOLGEHALT

12.5%

TRINKTEMPERATUR

7-10°C

Verkostungsnotizen

Dieser Wein hat klassische Aromen von saftigen und leckeren tropischen Früchten. Auch verfügt dieser Wein über Zitrusaromen, mit intensiven Geschmack nach Passionsfrüchten und intensiven Johannisbeeren.

Speiseempfehlung

Genießen Sie dazu Salate und Meeresfrüchte wie Austern oder Garnelen oder aber leckere Tapas

Technische Information

Nach einer strengen Überwachung der Traubenreife wird der optimale Erntezeitpunkt ermittelt. Die Trauben werden geschält und für 6-8 Stunden bei Temperaturen unter 10 Grad mazeriert. Die Gärung erfolgt bei niedrigen Temperaturen, um die für diese Sorte typischen Primäraromen zu maximieren.

Aktuelle Auszeichnungen

GOLD

2025 Berliner Wine Trophy: Pulpo Sauvignon Blanc NZ 2024

2025 Mundus Vini: Pulpo Sauvignon Blanc NZ 2024