

CLOUDY BAY

NEW ZEALAND

Chardonnay

EIN CHARDONNAY AUS EINEM KÜHLEN KLIMA MIT DICHTER, SPANNUNG UND KOMPLEXITÄT.

IDENTITÄT

Der Chardonnay von Cloudy Bay ist seit dem Jahrgang 1986 Teil des Portfolios und war nach dem Sauvignon Blanc der zweite Wein, den das Weingut auf den Markt gebracht hat. Er ist dafür bekannt, dass er die steinigen Böden des Wairau-Tals mit den dichteren Lehmböden der südlichen Täler von Marlborough in Einklang bringt. Heute ist der Chardonnay aus Cloudy Bay ein gleichwertiger Vertreter der beiden Bodenarten, mit den reiferen Steinobstnoten der steinigen Böden und der zitrusbetonten Eleganz des Chardonnay aus den Lehmböden von Marlborough.

ASSEMBLAGE

100 % Chardonnay aus sieben Weinbergsblöcken, die in den Unterregionen Omaka, Brancott, Rapaura und Renwick liegen. Alter der Rebstöcke: 15 bis 25 Jahre.

WEINHERSTELLUNG

Das handverlesene Lesegut wird im Ganzen gepresst und der trübe Most wird zur Gärung in Fässer gefüllt, wobei wilde Hefen für Komplexität und Textur sorgen. Der Wein reift 11 Monate lang in französischer Eiche, wobei malolaktische Gärung selektiv für Balance eingesetzt wird.



STIL

Der Cloudy Bay Chardonnay vereint die Frucht der Neuen Welt mit der Zurückhaltung der Alten Welt. Als junger Wein ist der Chardonnay lebhaft und intensiv, mit weißem Steinobst, Zitrusfrüchten und blumigen Charakteren, die sich mit subtiler Eiche vereinen. Mit der Zeit nimmt der Wein einen würzigen Charakter an, der den fruchtigen Kern mit herzhaften Noten von gerösteten Nüssen und Brioche sowie Gewürzen verbindet. Dieser Wein kann auch bis zu 10-15 Jahre eingekellert werden.

BEISPIELE FÜR SPEISENEMPFEHLUNGEN

Herzhafte Fischgerichte, weißes und rosa Fleisch.

DOWNLOAD THE DOCUMENT

— [One-pager \(english\)](#)