



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

2022er Sauvignon Blanc Black Label

Babich Wines Marlborough

Artikelnummer	841012-2022
Kartoninhalt (Fl.)	6
Alkohol	12,5 % vol.
Farbe	weiss
Temperatur	9°C
Enthält:	Sulfite

Anbaugebiet	Marlborough Marlborough ist die größte Weinbauregion Neuseelands gefolgt von Hawkes Bay und Gisborne. In diesen drei Gebieten werden 85% des neuseeländischen Weins erzeugt. Die ersten Reben wurden erst 1973 gepflanzt.
Klassifikation	Wine of Origin
Jahrgang	2022
Rebsorte	Sauvignon-Blanc Neuseeland ist berühmt für seine aromatischen Sauvignon-Blancs mit Noten nach Stachelbeeren und exotischen Früchten. Sauvignon-Blanc wird in Neuseeland, bis auf wenige Ausnahmen, zumeist kaltvergoren im Stahltank ausgebaut. Der Stil der Nordinsel ist etwas mehr von reifen und exotischen Früchten geprägt, wohingegen der Wein der Südinsel etwas frischer, lebendiger und leichter ist.
Bodenart	Tiefgründige, kieshaltige Böden auf einer Unterlage vulkanischen Ursprunges.
Erzeuger	Babich Wines Trotz seiner bescheidenen Größe war das im Jahre 1916 gegründete Unternehmen maßgeblich an der Entwicklung der noch jungen Weinwirtschaft in Neuseeland beteiligt. Heute wird das Familiengut von Peter und Joe Babich geführt; Das Stammhaus liegt in der grünen Hügellandschaft des Henderson Valley, das nordwestlich der Hauptstadt Auckland liegt. Ihre Weinberge befinden sich aber heute vorwiegend in Hawke's Bay und Marlborough.
Beschreibung	Hellgelb zeigt sich der Babich Black Label Sauvignon Blanc im Glas und duftet opulent nach Stachelbeeren, Muskatnuss, Veilchen und Maracuja. Tropische Fruchtaromen finden sich auch am Gaumen wieder, z.B. in Gestalt lebhafter Maracuja-, Ananas- und Zitronenaromen. Diese üppige Saftigkeit wird gestützt durch eine feine Mineralität und eine komplexe Säure, die den Abgang frisch, elegant und lang anhaltend ausgestaltet. Bei relativ geringen Temperaturen garte der junge Babich Sauvignon Blanc in Edelstahltanks und entwickelte dabei seine klare Frucht. Seine daran anschließende Holzreife brachte dem Sauvignon Blanc Komplexität und Textur, beschwerte seine Spritzigkeit aber nicht.
Empfehlung	Es handelt sich um den zugänglichen, aber trotzdem äußerst raffinierten Marlborough Sauvignon Blanc des Pionierweingutes Babich, der speziell als Begleiter zum Essen kreiert wurde. Gut gekühlt ist die Kombination mit Kalbfleisch, Seafood (besonders Austern!) oder milden Hühnchengerichten wie z.B. Chicken Korma mit knusprigen Papadams sehr zu empfehlen.
Bewertung	93 Punkte Wine Spectator 90 Punkte James Suckling

Stand 25.11.23. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger Vertriebsges. mbH & Co KG

Postfach 11 20
53333 Meckenheim

Telefon +49 (0) 22 25 / 9 25-0
Telefax +49 (0) 22 25 / 9 25-177

Email support@schlumberger.de
Web www.Schlumberger.de