

DIE REGION

Marlborough ist das größte und bekannteste Weinbaugebiet Neuseelands. Es ist weltweit berühmt für die exotisch fruchtigen, intensiv schmeckenden und unglaublich frischen Sauvignon Blancs. Der Marlborough Stil ist eine der neuesten internationalen Erfolgsgeschichten und ein großer Gewinn für die Weinwelt. Im Prinzip handelt es sich bei Marlborough um ein breites ehemaliges Flusstal. Dieser Fluss hat mit seinem tiefen Kiesbett ideale Verhältnisse für Spitzenweinbau hinterlassen. Der karge Boden gewährt einen exzellenten Wasserabzug und ist auf wenige Meter derart unterschiedlich strukturiert, dass er neben dem Sauvignon Blanc auch Chardonnay und Pinot Noir eine großartige Heimstatt gewährt. Das Klima ist kühl, aber für neuseeländische Verhältnisse ausgesprochen regenarm, da eine Gebirgskette im Westen heranziehende Wolken weitgehend abhält.



Cairn Coghill, der
Winemaker von Sileni Estate

DER ERZEUGER

Neuseeland ist ein Eldorado für Träumer und Weinenthusiasten, in dem diese ihre Visionen der Erzeugung feiner Weine verwirklichen können. Einer dieser großen Visionäre ist Graeme Avery, der sich mit **Sileni Estate** einen lang gehegten Wunsch erfüllte. Mit dem renommierten Winemacher Cairn Coghill, dem Sauvignon Blanc Spezialisten, gewann er einen genialen Partner, um seinen Wünschen auch Taten folgen zu lassen. Geringe Erträge, ein konsequentes Boden- und Blattwerkmanagement sowie die schonende Ernte in kleinen Kästen sind wichtige Voraussetzungen für die Erzeugung der herrlich fruchtigen und intensiv duftenden Weine. Das Gut wurde 1998 in Hawke's Bay gegründet, verarbeitet aber auch Trauben aus Marlborough. Es steht laut Kleinem Johnson für weiche und volle Sauvignons. Benannt wurde es nach den Sileni, den Sartyren, dem Gefolge Dionysos, dem griechischen Gott der guten Dinge – Wein, Weinbergen und Theater.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS NEUSEELAND

Das kühle Klima Neuseelands ist wie geschaffen für hochwertige Weißweinsorten wie **Sauvignon Blanc** oder **Chardonnay**. Über viele Jahre regierte hier jedoch der **Müller-Thurgau**, der heute allerdings bestenfalls regional noch eine Rolle spielt. Der große Durchbruch gelang Neuseeland mit aufsehenerregenden **Sauvignon Blancs**, die mit einer sehr eigenständigen und charaktvollen Art brillieren. Die Weine dieser Sorte sind heute das Aushängeschild Neuseelands, da sie mit nichts zu vergleichen sind. Relativ trockene Gebiete wie etwa Hawke's Bay profilieren sich aber auch mit wunderschönen **Cabernet Sauvignons** und **Merlots**, die sich in ihrem Stil am besten mit guten Bordeaux-Weinen vergleichen lassen. Der Chardonnay wird nach internationaler Art in kleinen Holzfässchen ausgebaut und steht seinen Pendanten etwa aus Kalifornien oder Südafrika in nichts nach.

2019 PĀUA BAY SAUVIGNON BLANC

Marlborough, Sileni Estates

WEINBESCHREIBUNG

Pāua ist der Maori Name der schillernden Muscheln, die bei uns als Abalone bekannt sind. Sie sind an Neuseelands Gestaden zu finden und schmecken hervorragend zu so feinem Sauvignon wie diesem. Er duftet nach **Stachelbeere, Maracuja, Ananas** und **Zitrusfrüchten**. Der Inbegriff eines Marlborough-Sauvignon Blancs. Diese Charakteristik hinterlässt am Gaumen einen fruchtig-süßen Eindruck, obgleich der Geschmack mit gut eingebundener, frischer Säure natürlich trocken ist. Der Nachklang ist sehr lang und ruft nochmals die herrlich exotische Aromenstruktur ins Gedächtnis. Jeder Schluck verleitet unmittelbar zum nächsten und macht sehr viel Freude.

WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Die Sileni Estates wurden schon oft für die gute Qualität ihrer Weine ausgezeichnet. Unter anderen hat auch Hugh Johnson die Weine als »volle, weiche Sauvignons« in seinem berühmten internationalen Weinführer gelobt.



HUGH JOHNSON'S
POCKET WINE BOOK

»Das sind volle, weiche Marlborough Sauvignon Blancs.«

Sauvignon Blanc

 2022

 8°C

 trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Als Aperitif ist er ohne Zweifel ein aufregendes Entree. Zugleich ist er ein verführerischer Begleiter von zart gewürzten asiatischen Gerichten oder leichten, kurz gebratenen Speisen wie Geflügel oder Gemüse.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN
