

# 2015 Sauvignon Blanc "Te Ahu"

TERRAVIN - MARLBOROUGH, NEUSEELAND



"Te Ahu" heißt auf Maori, der Sprache der Urweinwohner, soviel wie "der neue Weg". Ganz bewusst hat sich Winemaker Gordon Ritchie für diesen Pfad entschieden. Er stellt sich die Frage des Weglassens und der Notwendigkeit. Der "Te Ahu" ist ein komplexer Kontrapunkt zu den vielen gesichtslosen, grasgrün und dünn schmeckenden Sauvignon Blancs aus Marlborough. Das Debut in 2011 war der Gewinner in gleich 3 Kategorien für Sauvignon Blanc bei der seriösen "International Wine Competition" und damit über Nacht ein gefeierter Star. Der 2015 ist nach 2013 und 2011 der dritte Jahrgang. Eher warm und breitschultrig zeigt er sich mit viel Würze und Exotik im Glas. Er erinnert an einen weißen reifen Burgunder. Handlese, Ganztraubenpressung, spontane Vergärung in 500 Liter Fässern und bis zu zwei Jahre Ausbau darin. Ein intensives, aber nicht lautes Bukett mit Lychee, Zitronengras, Limone, Pfirsich und Aprikose, rauchig, ausgewogen und mit einem feinen Schmelz der von delikater, feiner Säure getragen wird. Eine eigene Dimension, positiv polarisierend und mit viel Charakter. Sauvignon Blanc kann richtig Spaß im Glas machen. Der 2015 Te Ahu zeigt sich in topform und kann ohne weiteres noch +5 Jahre weiterreifen. Alles kann, nichts muss.

<b>Rebsorte</b> Sauvignon Blanc	<b>Region</b> Marlborough	<b>Restzucker</b>	<b>Empfohlene Trinktemperatur</b> 9-12°	<b>Internationale Bewertungen</b>
<b>Klima</b> Kontinental warm mit pazifischen Einflüssen	<b>Appellation</b> Marlborough	<b>Säure</b> 6,6 g/l	<b>Dekantieren / Karaffieren</b> Nein	<b>Lagerfähigkeit</b> 5 bis 10 Jahre
<b>Boden</b> Grauwacke, Kies, Lehm	<b>Anbau</b> naturnah und nachhaltig	<b>Alkoholgehalt</b> 13,5%	<b>Empfohlenes Glas</b> Burgunderglas, Weissweinglas	<b>Abgefüllt durch</b> TerraVin Wines Ltd., NZL-7240 Blenheim
<b>Höhe über N.N.</b> 160 Meter	<b>Ausbau</b> 18-24 Monate in franz. 500l Fässern	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite, vegan	<b>Verschluss</b> Schraubverschluss	<b>Importiert durch</b> Wein am Limit, 20251 Hamburg



Gordon Ritchie ist mit seinem Projekt TerraVin in die Hügel zwischen dem populären Wairau Valley und dem immer bekannter werdenden Awatere Valley gezogen. Dort, in den südlichen Wither Hills, entstehen feine, leise und doch sehr intensive Weine. Der Boden aus Schluff, Tonerde und Grauwacke bietet vor allem seinen Pinots und Chardonnays ein ideales Terrain. Das Mikroklima, das stark von den Winden des kühlen Pazifiks beeinflusst wird, sorgt für Frische und markante Frucht. Doch es sind nicht nur diese beiden Aspekte des Terroirs, die seine Weine prägen. Auf [www.weinamlimit.de](http://www.weinamlimit.de) weiterlesen.