トレント・ベイ ソーヴィニヨン・ブラン (2020)

9283169

モトゥエカ・ワインメーカーズ＆グローワーズ

ニュージーランド



仕様

地域： ニュージーランド

スタイル：白ワイン

葡萄品種： ソーヴィニヨン・ブラン

テイスト： 辛口

アルコール度数： 12.5%

サーブ温度： 8℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート生き生きとしていてフレッシュ、6ヶ月後には多くの風味が落ち着くが、フレッシュさがあるので魅力的なワインである。アペリティフや魚料理との相性は抜群。好みの問題かもしれないが、生き生きとした味わいを好む人もいれば、落ち着いた味わいを好む人もいる。いずれにしても、ネルソン　ソーヴィニヨンは素晴らしいワイン。
合う料理 チキンやクリームソースのパスタなどと
葡萄品種 100% ソーヴィニヨン・ブラン

***本ヴィンテージが在庫切れの場合、在庫があり価格が同様の場合は自動的に次のヴィンテージに変更されます、ご了承ください。**

畑 / 醸造方法

テロワール 肥沃な河が、リワカ・ヴィンヤードからのローム層と砂礫層、モウテレ・ヒルズ・バインヤードからの幾分多い粘土土壌を平坦にしている。
葡萄畑の位置 ネルソン
気候 海洋性気候
地質 砂利・花崗岩(リワカ）花崗閃緑岩（モウテレ・ヒルズ）
収穫 機械
醸造 3月後半に機械摘みで冷涼な朝に収穫し、除梗し優しく圧搾。果汁は澱引きされ、透明な果汁はアロマティックな酵母を投入し、ブレンドされ瓶詰めされる。
熟成 澱と共に1カ月間熟成

酸度 7.80g/L
PH 3.01
残糖度 4.00g/L

PIEROTH

ピーロート・ジャパン株式会社

〒108-0075 東京都港区港南2丁目13番31号 ホームページ www.pieroth.jp
電話番号 (03)3458-4455 FAX (03)3458-4538 Eメールアドレス service@pieroth.jp