



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・パイ
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