



仕様

地域：ニュージーランド

スタイル：白ワイン

葡萄品種：シャルドネ

ティスト：辛口

アルコール度数：12.5%

サーブ温度：8°C

容量：750ml

説明

ラベルに描かれているアンカレッジは、アベル・タスマン国立公園にある最も美しい湾への敬意を払っています。伝統的にこの湾は、ブランズ・ベイと呼ばれており、口語ではアンカレッジ（船の停泊地）として知られています。これはヨットやボートにとって、この地は安息地であることが、理由となっています。アンカレッジ・ベイはエコ・ツーリズム繁栄の中心地で、カヤックやハイキング、水上スキー、水泳等海辺に関連したスポーツやレクリエーション活動等を提供しています。地元の他の家族と同様にドラモンズ家は、透明感があり美しいことで非常に有名な水を享受している、アベル・タスマン国立公園で、長く晴れた夏の日々を楽しんでいます。トレント・ベイは、アンカレッジ・ベイのすぐ隣に位置します。

ティスティングノート 淡い麦わら色。熟した石果に少々の柑橘類の特徴が伴う。風味はリッチでバランスが取れ、石果、メロンや柑橘類の風味豊かな層が重なり、口の中で心地よく、長い余韻を与えている。

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% シャルドネ

*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 / 釀造方法

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・ヴィンヤードからの幾分多い粘土土壤を平坦にしている。

葡萄畠の位置 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月後半の冷涼な朝に収穫をし、冷えたブドウはワイナリーに運ばれ優しく圧搾されました。果汁は発酵されテクスチャーや豊かさや熟した果実の風味を与えるために6ヶ月間澱と共に熟成し、瓶詰めされます。

熟成 澱と共に1ヶ月間熟成

酸度 7.50g/L

PH 3.470g/L

残糖度 6.70g/L