



仕様

地域：ニュージーランド / マールボロ

スタイル：白ワイン

テイスト：辛口

アルコール度数：13.0%

サーブ温度：12℃

容量：750ml

説明

オンラインショップ限定販売品

テイスティングノート 緑色がかった淡い麦わら色。はっきりとしたライムとレモンの含みを示し、芳醇な白い花のアロマへと展開する。やさしいオークの複雑味は、澱のクリーミーさが覆う。濃厚なテクスチャーは、たっぷりとしたレモンとグレープフルーツの風味を持ち、とてもエレガントな味わいが長く続く。

合う料理 新鮮な魚料理、シーフード、白身肉や鶏肉のマリネなどと好相性

葡萄品種 100% ソーヴィニヨン・ブラン

サスティナブル認証 NZサステナブル・ワイングローイング認証

畑 / 醸造方法

テロワール マールボロ

葡萄畑の位置 ラパウラ・ロード

気候 冷涼な気候、乾燥して日当たりが良い

収穫 手摘み

醸造 房ごとやさしく空気圧式搾後、コールドセトリングする。50%は樽発酵、50%は11-18℃に温度管理したステンレスタンクで4週間発酵する。

熟成 50%は樽で6ヵ月熟成、内20%は新樽

酸度 7.10g/L

PH 3.25

残糖度 2.80g/L

受賞歴

マールボロ・ワイン・ショー 2020 銀賞！

世界ソーヴィニヨン・ブラン コンクール 銀賞！

後続2021ヴィンテージ：デキャンター・ワールドワインアワード 97ポイント！