



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

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：13.0%

サーブ温度：冷たくして

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 たっぷりとした風味のフルボディワイン。すっきりとした後味を持ち、地域のテロワールの風味を、存分に現わしている。

合う料理 新鮮な魚介類、ムール貝、サマーサラダなどと好相性。

葡萄品種 ソーヴィニヨン・ブラン

サスティナブル認証 SWNZサスティナブル認証

畑 / 醸造方法

葡萄畑の位置 マルボロ

気候 冷涼

地質 古代水河期の土壌

収穫 2020年3月17日-4月7日収穫

醸造 涼しい夜間に機械で収穫。すぐに圧搾し、最低限のスキンコンタクトを試みる。セトリング後、厳選した酵母と一しょに、ブドウ品種の風味を保つため、きれいな果汁は低温で発酵する。ステンレ・スチールタンクで発酵を行う。

熟成 2021年ヴィンテージは、若くてフレッシュなうちに飲むのがお勧め。また、セラー熟成により、今後3年~5年は、素晴らしい発展を遂げる可能性を秘めている。

酸度 7g/l

PH 3.2

残糖度 3.0g/l

受賞歴

Yvonne Lorkin氏のレビュー 星4.5！ワイン・スペクテーター 89ポイント！