



仕様

地域： 南アフリカ / パール

スタイル： 白ワイン

葡萄品種： シュナン・ブラン

ティスト： フルーティー

アルコール度数： 13.4%

サーブ温度： 8°Cから10°C

容量： 750ml

説明

オンラインショップ限定販売品

南アフリカの大地でのびのびと育ったシュナン・ブラン

この2021ヴィンテージは、ヴェリタス2021 シルバー受賞とウルトラ・バリュー2021 ゴールド受賞

ティスティングノート フレッシュで特徴的なアロマを前面に感じ、フルーティーでジューシー、すっきりとしている。トロピカルな風味を示し、ライムやメロン、新鮮なグアバの果実の層を持つ。典型的な葡萄品種の風味を持ち、そのままでも愉しめる。

合う料理 鶏肉料理、マイルドなカレー、サラダなどと好相性。またそのまま飲んでも愉しめる。

葡萄品種 100%シュナン・ブラン

認証 サステイナブル認証 Wieta、IPW、FSSC認証

畠 / 酿造方法

テロワール 畠はパール地方のパールデバーグとその周辺に位置している。シュナン・ブランはボーランド・セラーを代表する白葡萄品種で、パールのような温暖な地域で特によく育ち、果実の凝縮感があり、しっかりとフルボディのスタイルワインを造る。ボーランドセラーは近年、南アフリカのベストシュナン・ブラン生産者賞を10回受賞している。シュナン・ブランは温暖な気候に適応し、夏に吹く強い南風にも耐えられる万能な品種。

葡萄畠の位置 パール

気候 地中海性気候で、海洋性気候の影響を受ける。

地質 水はけのよい花崗岩と頁岩の土壌

収穫 手摘みと機械

醸造 2月後半 (22°C) で収穫し、品種の風味を保持するために最適な熟度でセラーに運ぶ。除梗と破碎後、4~6時間スキンコンタクトさせ、風味とストラクチャーを与える。冷涼でゆっくりとした発酵を3週間行い、その後3ヶ月間澱といっしょに落ち着かせ、フルボディでコクのあるバランスのとれたワインを造る。フルーティーなフレッシュさを保つために、ブレンドし瓶詰め前にステンレスタンクで保管する。

熟成 今が飲み頃

酸度 5.50g/L

PH 3.33g/L

残糖度 3.90g/L

受賞歴

ヴェリタス2021 シルバーウルトラ・バリュー2021 ゴールド