



## 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

テイスト：フルーティー

アルコール度数：13.4%

サーブ温度：8℃から10℃

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・ヴァリュール2021 ゴールド受賞

**テイスティングノート** 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** サスティナブル認証 Wieta、IPW、FSSC認証

## 畑 / 醸造方法

**テロワール** 畑はパール地方のパールデバーク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、しっかりとした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。

**葡萄畑の位置** 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℃）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。冷却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・バリュール2021 ゴールド