



仕様

地域：オーストラリア / ハンター・ヴァレー

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：13.3%

サーブ温度：8°Cから10°C

容量：750ml

説明

ティスティングノート 緑がかった明るいレモン色。ノーズは核果、柑橘類とパイナップルを示し、繊細なフレンチオークのニュアンスを含む。風味豊かな味わいに、ピーチとメロンなどの熟した果実の核を感じ、柔らかなビスケットの含みがバランスを取っている。長い余韻の後味は、クリーンですっきりとした酸味と伴う。

合う料理 チキンのクリーム煮、マッシュルームのパスタなどと好相性

葡萄品種 シャルドネ

畑 / 釀造方法

テロワール 様々なテロワールの葡萄から成る

葡萄畠の位置 アイロン・バーク、ポコルビン・ハンター・ヴァレー

気候 地中海性気候に似ており、春と夏には穏やかな日が多く、秋と冬には爽やかな夜が続く。

地質 碎けやすいローム-砂、シルト、粘土が混ざる土壌

収穫 機械

醸造 圧搾後、コールドセトリング。オーク樽とステンレスタンクで発酵する。

熟成 フレンチオーク樽で6カ月熟成

酸度 6.30g/L

PH 3.62

残糖度 3-5 g/L