

ホワイトヘイヴン ソーヴィニヨン・ブラン (2022)

9301391

ホワイトヘイヴン・ワイン・カンパニー

ニュージーランド

2023年
第5位
2023年間
白ワイン
部門



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

※当ヴィンテージ「ホワイトヘイヴン ソーヴィニヨン・ブラン (2022)」は現在在庫限りで販売終了となります。ご注文タイミングにより、受注後に品切れのご連絡を差し上げる場合がございます。

後続ヴィンテージ「[ホワイトヘイヴン ソーヴィニヨン・ブラン \(2023\)](#)」は[こちら](#)をご覧ください。

テイスティングノート たっぷりとした風味を持つミディアムボディワイン。テロワールの風味をたっぷりと表現し、すっきりした後味が続く。

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

*本ヴィンテージが在庫切れの場合、在庫があり価格が同様の場合は自動的に次のヴィンテージに変更されますのでご了承ください。

畑 / 醸造方法

葡萄畑の位置 マールボロ

気候 冷涼

地質 古代氷河期の土壌

醸造 タ方の涼しいコンディションで機械収穫し、直ぐに圧搾する。透明な果汁は品種固有の風味を保つために厳選された酵母を用い、低温で発酵を行う。全てステンレスタンクで発酵する。

熟成 フレッシュさを示す、若い内が飲み頃。セラーで3-5年の熟成は可能。

酸度 7g/l

PH 3.2

残糖度 3.0g/l

受賞歴

ジェームス・サックリング 92ポイント！

サクラアワード 2023 ダブルゴールド！

ワイン・スペクテーター 90ポイント！

ムンドゥス・ヴィニ 2023 ゴールド！

後続2023ヴィンテージ

サクラアワード2024 ゴールド！

PIEROTH

ピーロート・ジャパン株式会社

〒108-0075 東京都港区港南2丁目13番31号 ホームページ www.pieroth.jp

電話番号 (03)3458-4455 FAX (03)3458-4538 Eメールアドレス service@pieroth.jp