



## 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：12℃ / 14℃

容量：750ml

## 説明

**テイスティングノート** 手摘み収穫後房ごと圧搾し、果汁を丁寧に抽出することで、ピュアさ、フィネス、テクスチャーを引き出す。核果と白い花の長く繊細な味わいと、バランスの取れた酸味が続き、いつ飲んでも愉しめる一本。

**合う料理** 新鮮な魚料理、シーフード、ソース添えの白身肉料理、各種フレッシュチーズ、柑橘系フルーツのデザートなどと好相性

**葡萄品種** 100% ソーヴィニヨン・ブラン

\*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、ご了承ください。

## 畑 / 醸造方法

テロワール マールボロ

**葡萄畑の位置** ラパウラ・ロード

**気候** 冷涼な気候、乾燥して日当たりが良い

**収穫** 手摘み

## 受賞歴

マールボロ・ワイン・ショー シルバー！

後続2023ヴィンテージ  
ドリンクス・ビジネス誌 ゴールド！