

ホワイトヘイヴン ピノ・グリ (2022)

9318387

ホワイトヘイヴン・ワイン・カンパニー

ニュージーランド



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：ピノ・グリ

ティスト：辛口

アルコール度数：13.5%

サーブ温度：8°Cから12°C

容量：750ml

説明

テイスティングノート ノーズは洋ナシ、赤リンゴ、スイカズラを示し、クローブとアニスのニュアンスを伴う。味わいは熟した洋ナシとリンゴの風味に、微かな酵母を含み、ミネラルが感じられる。

ドライで穏やかな酸味ときめ細かいタンニンが全体を支え、長くすっきりとした後味へと促す。

合う料理 濃厚なシーフード料理、キノコ料理、ジビエや家きんなどと良く合う

葡萄品種 100% ピノ・グリ

認証 サスティナブルSWNZ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、ご了承ください。

畑 / 醸造方法

テロワール マールボロ

葡萄畠の位置 アワテレ・ヴァレー、ラパウラ

気候 冷涼

地質 様々な土壌

収穫 2022年は産地の一部で洪水が発生した異常なほど雨の多い冬を経て、土壌の水分が十分な状態で始まった。大きな霜に見舞われることではなく、11月のコンディションはやや雨が多くたものの、問題なく開花し、健全な収量が期待できた。残りのシーズンは涼しい天候と降雨に見舞われ、収穫期を迎えるにあたり病害の発生に最新の注意を払い、例年より収穫は遅かった。

醸造 手摘み収穫し、房ごと圧搾。果汁は12~24時間セトリング後、濾引をする。アロマティックな酵母といっしょに発酵させ、ブレンド前に3~4ヶ月濾といっしょに静置。ブレンド後、低温で安定させ、ろ過し2022年8月31日に瓶詰め。

酸度 5.30g/L

pH 3.40

残糖度 2.70g/L

受賞歴

サクラアワード2023 ゴールドメダル！

ジェームス・サックリング 91ポイント！

ワイン・オービットNZ 93ポイント！

後続2023ヴィンテージ

サクラアワード2024 ダブルゴールド！

ジェームス・サックリング 91ポイント！

後続2024ヴィンテージ

ジェームス・サックリング 91ポイント！

サクラアワード2025 シルバー！

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

PIEROTH