



## 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

テイスト：辛口

アルコール度数：13.5%

サーブ温度：8℃から12℃

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、ジビエや家さんなどと良く合う

**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

**葡萄畑の位置** 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はなく、11月のコンディションはやや雨が多かったものの、問題無く開花し、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、澱引きする。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ヵ月澱といっしょに静置。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！