ホワイトヘイヴン リースリング (2022)

9318395

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： リースリング

テイスト： 辛口

アルコール度数： 12.5%

サーブ温度： 8℃から12℃

容量：750ml

説明

オンラインショップ限定販売品
※ご注文タイミングにより、ご注文後に在庫切れとなる場合がございます。ご了承ください。

テイスティングノート 新鮮なライム、レモンピールと柔らかい白い花を示す。素晴らしくピュアで、明るく軽やかなレモンとライムのニュアンスを持ち、繊細で生き生きとしていて、柑橘類の非常に良い深みと僅かなリンゴの風味を感じる。ドライでバランスの取れた酸を背景に、ミネラルを含む長くクリーンな後味が続く。
合う料理 アジア料理、グリーンサラダ、フュージョン料理などと合う。アペリティフや食後にも最適な一本。
葡萄品種 100% リースリング
認証 サスティナブルSWNZ認証

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、サザン・ヴァレー
気候 冷涼
地質 水はけのよい川の砂利質土壌
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 一部の果実は涼しい夕方に機械で収穫し、すぐに圧搾。手摘み収穫した葡萄は房ごと圧搾。沈殿と清澄後、果実の力強い品種の風味を保持するため、厳選した酵母といっしょに低温で発酵する。高い酸味とのバランスを得るために、若干の残糖が確認でき次第、発酵を止める。

酸度 8.50g/L
PH 2.94
残糖度 7.50g/L

受賞歴

キャメロン・ダグラスＭＳ　93ポイント！
キャンディス・チャオNZ　18.5/20ポイント！
サム・キムNZ　5つ星！

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