



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 明るく鮮やかなレモン色。フレッシュな洋ナシ、トーストアーモンド、繊細な白花、オレンジピールのブーケを示す。洋ナシとリンゴの風味が広がり、ほのかなベーキングスパイスと微かな白核果を伴う。ドライで長い余韻の後味を、心地良い酸味が支える。

合う料理 濃厚な魚介類、キノコ、ジビエ、鶏肉などと良く合う

葡萄品種 100% ピノ・グリ

認証 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

葡萄畑の位置 マールボロ

気候 冷涼

地質 様々な土壌

収穫 手摘み

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2023年10月12日に瓶詰め。

酸度 5.90g/L

PH 3.39

残糖度 2.60g/L

受賞歴

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！