



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

ティスト：辛口

アルコール度数：12.5%

サーブ温度：14°C

容量：750ml

説明

ティスティングノート 金色に輝く、淡い麦わら色。柑橘類のアロマが立ち上り、すっきりとしたグレープフルーツと熟したレモンを伴う。ほのかな白い花と心地よいミネラルを含む、素晴らしい後味が続く。

合う料理 黄身のコンフィ、キャビアなどと好相性

葡萄品種 ソーヴィニヨン・ブラン 100%

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

テロワール ラパウラ・ロード、マールボロ

気候 日照時間の長い冷涼な気候

地質 石を含む土壌。小さいシルト質土壌が多い、水はけが良い。

収穫 機械

醸造 優しく圧搾し、低温でセトリング後、温度管理したステンレスタンクで発酵

熟成 ステンレスタンクで5ヵ月

酸度 6.80g/L

PH 6.80

残糖度 2.30g/L

受賞歴

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！

後続2024ヴィンテージ
ジェームス・サックリング 92ポイント！