ブランク・ステア (2023)

9339086

オリン・スウィフト・セラーズ

アメリカ



仕様

地域： アメリカ / カリフォルニア

スタイル：白ワイン

葡萄品種： ソーヴィニヨン・ブラン

テイスト： 辛口

アルコール度数： 14.9%

サーブ温度： 11℃から12℃

容量：750ml

説明

冷涼な畑で栽培された若々しい酸味が引き立つソーヴィニヨン・ブラン。

テイスティングノート 輝きのある魅惑的で淡いホワイトゴールド色。ホワイトグアバ、スグリ、刈りたての草、カフィアライム、レモングラスの魅力的なアロマが広がる。垂涎の酸味が際立ち、ほのかなレモンライムシャーベット、スターフルーツ、キウイ、グレープフルーツピールのニュアンスが口中を満たす。ほのかなサワークリームのミッドパレットが表れ、フィニッシュにはキーライムパイの鮮やかな含みと、引き締まった素晴らしい酸味に迎えられる。
合う料理 貝類、山羊のチーズ、野菜などと好相性
葡萄品種 ソーヴィニヨン・ブラン

***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

ロシアン・リヴァーから造るソーヴィニヨン・ブラン ソノマ・カウンティのロシアン・リヴァー・ヴァレーは、主にシャルドネとピノ・ノワールの産地として知られているが、よりフレッシュなスタイルのソーヴィニヨン・ブランを造るために、冷涼な気候に恵まれたロシアン・リヴァーを選出。オリン・スウィフトがナパ・ヴァレーで生み出すソーヴィニヨン・ブラン、ヴェラドーラはリッチでしっかりとしているのとは対照的に、鮮やかで力強いソーヴィニヨン・ブランを目標に、ラグーナ・ランチ、トゥー・ロック、アスティ、マクマレーの畑から特定の区画を厳選。ほとんどのワインは酸味を保つためにステンレスタンクで発酵と熟成を行い、ごく一部のみ樽で発酵することで、ブレンドに柔らかくクリーミーさを与えている。
醸造/熟成 70%ステンレスタンク。30%樽発酵後、フレンチオーク樽で4ヵ月熟成、内49%新樽

受賞歴

ワイン・スペクテーター　91ポイント！

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