



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

テイスト：辛口

アルコール度数：13.5%

サーブ温度：冷たくして

容量：750ml

説明

テイスティングノート ミディアムボディでしっかりとしたテクスチャーを感じ、桃、メロン、レモン、ドライハーブの風味を伴う。口に含むとオークのニュアンスに包みこまれ、心地よい口当たりは柔らかく、滑らかな余韻が続く。

合う料理 レモンとハーブのチキン、山羊のチーズ、グリルしたシーフードなどと好相性

葡萄品種 ソーヴィニヨン・ブラン 100%

認証 SWNZサステイナブル認証

*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 ラパウラ、ワイナリーに隣接する単一畑「ブロック11」の区画

地質 水はけの良い沖積土壌

収穫 手摘み

醸造 房ごと圧搾し、自然な発酵を促す

熟成 フレンチオークの古樽で13ヵ月熟成

酸度 6.40g/L

PH 3.23

残糖度 1.90g/L

受賞歴

キャメロン・ダグラス 93ポイント！

ジェームス・サックリング 92ポイント！