リマペレ プロット101 ソーヴィニヨン・ブラン (2023)

リマペレ

ニュージーランド

9357393



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： 13.7%

サーブ温度： 14℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート ノーズは白い花、柑橘類、レモンピールを表す。リッチで凝縮した味わいが口中を満たし、柑橘系果実やパッションフルーツの含みを伴い、火打ち石とミネラルを感じるフィニッシュが長く残る。
合う料理 白身魚、貝類、クリーム添えの白身肉、山羊のチーズなどと好相性
葡萄品種 ソーヴィニヨン・ブラン 100%
認証 SWNZ

***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・ロード
気候 日照時間の多い冷涼な気候
収穫 手摘み
醸造 房ごと丁寧に圧搾し、冷温で安定化、11-18℃のステンレスタンク50%と樽50%で4週間発酵
熟成 樽50%樽で6ヵ月熟成、内20%新樽

酸度 7.50g/L
PH 3.13
残糖度 2.98g/L

受賞歴

ボブ・キャンベル　94ポイント！
ワイン・アドヴォケイト　90ポイント！
ジャンシス・ロビンソン　16.5/20ポイント！
ドリンクス・ビジネス2025　ゴールドメダル！
マールボロ・ワイン・ショー2024　93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