



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：13.0%

サーブ温度：8°C

容量：750ml

説明

ティスティングノート ピリッとした柑橘ピールと春の香りを示し、白い花、柑橘類、レモンシャーベットが加わる。口に含むと心地よいシトラスとパッションフルーツが広がり、ミッドパレットは濃厚で、火打ち石のミネラルを含む後味が続く。

合う料理 卵黄のコンフィ、クレソンソース添えのオシェトラ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 マールボロ、「ゴールデン・マイル」ラパウラ・ロード

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カ月

酸度 6.80g/L

PH 3.07

残糖度 3.07g/L

受賞歴

ワイン・スペクテーター2025 93ポイント&トップ100(20位)！

ジェームス・サックリング 92ポイント！

ドリンクス・ビジネス誌 ゴールド！