ホワイトヘイヴン ソーヴィニヨン・ブラン (2024)

9340894

ホワイトヘイヴン・ワイン・カンパニー

ニュージーランド



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： 13.0%

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 豊かな風味を示すミディアムボディワイン。テロワールの風味をたっぷりと表現し、すっきりした後味が続く。
合う料理 新鮮な魚介類、ムール貝、サマーサラダなどと好相性。
葡萄品種 100% ソーヴィニヨン・ブラン
サスティナブル認証 SWNZサスティナブル認証

***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 マールボロ
気候 冷涼
地質 古代氷河期の土壌
醸造 夕方の涼しいコンディションで機械収穫し、すぐに圧搾する。透明な果汁は品種固有の風味を保つために厳選された酵母を用い、低温で発酵を行う。全てステンレスタンクで発酵。
熟成 フレッシュさを示す、若い内が飲み頃。セラーで3-5年の熟成は可能。

酸度 7.00g/L
PH 3.2
残糖度 3.00g/L

受賞歴

サクラアワード2025　ダブルゴールド＆ダイヤモンド・トロフィー！
ワイン・エンスージアスト　91ポイント！
ワイン・スペクテーター　90ポイント！

後続2025ヴィンテージ
サクラアワード2026　ダイヤモンド・トロフィー&ダブルゴールド！
ジェームス・サックリング　90ポイント！
アペラシオン・マールボロ・ワイン（AMW）のアニュアル・コレクションに選出！
※AMWは単なる認証ではありません。このマークを冠するワインはすべて100%マールボロ産であり、マールボロの真髄を表現して卓越した品質を保証するために専門家によるブラインドテイスティングを経た、消費者への確かな約束なのです。AMWは毎年、その年の新発売ワインの中から、地域の卓越性を表現するわずか12銘柄を厳選してアニュアル・コレクションを選出します。アニュアル・コレクションの創設から4年、4回のうちホワイトヘイヴンのワインが3回も選出されたことは、ホワイトヘイヴンの安定した品質を証明しています。

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