



## 仕様

地域：ニュージーランド / セントラル・オタゴ

スタイル：白ワイン

葡萄品種：シャルドネ

テイスト：辛口

アルコール度数：13.5%

サーブ温度：14℃から16℃

容量：750ml

## 説明

**テイastingノート** ゴールドがかった、綺麗な淡い麦わら色。表情豊かなノーズは、核果、メロン、プリオッシュ、柑橘類の花、火打ち石を示す。ドライな味わいが広がり、熟した甘い桃、洋ナシ、マルメロ、レモンカード、トーストしたオークが感じられる。素晴らしくバランスが取れていて、リッチで凝縮した、核果を含む長い余韻のフィニッシュが続く。

**合う料理** グリル魚、キノコのリゾット、ロースト野菜、山羊のチーズやグリュイエールなどと好相性、またアペリティフにも最適

**葡萄品種** シャルドネ

**サスティナブル認証** 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** 畑は海拔240~270メートルに位置し、生育期は典型的な乾燥気候で、日中は暖かく、夕方は涼しい。土壌は典型的な砂質ロームと片岩で、水はけがよく、肥沃度は低い。

**葡萄畑の位置** セントラル・オタゴ

**気候** 半大陸性気候

**地質** シストと砂質ローム土壌

**収穫** 手摘み

**醸造** 房ごと丁寧に圧搾し、樽とアンフォラに移し、澱といっしょに約7ヵ月発酵とマロラクティック発酵する。

**熟成** フレンチオーク樽と砂岩アンフォラで10ヵ月熟成

**酸度** 5.99g/L

**PH** 3.24

**残糖度** 1.39g/L

## 受賞歴

ジェームス・サックリング 93ポイント!

キャメロン・ダグラス 93ポイント!