



## 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たっぷりとした風味が広がり、すっきりとした火打ち石のミネラルを感じる。長く心地良い余韻が続く、親しみやすい一本。

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 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 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 2.00g/L

## 受賞歴

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&女性ワインメーカー賞！

ジェームス・サックリング 90ポイント！

オペレーション・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asting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。