



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

サーブ温度：8℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート ノーズはレモングラスとピーマンを表す。ホワイトメロン、グアバ、パッションフルーツ、ライチの風味が口中で広がり、爽やかな酸味を伴うフィニッシュの余韻が残る。
合う料理 白身魚、魚介類、クリーミーな白身肉料理、山羊のチーズやフェタチーズ、柑橘系ソースの料理などと好相性

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、コールド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3ヵ月熟成