



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：12.5%

サーブ温度：7℃から10℃

容量：750ml

説明

タコのラベルがユニークな、爽やかな辛口

テイスティングノート グレープフルーツとライムの上質でエレガントな風味が広がり、トロピカルフルーツと品種特有のハーブのニュアンスが加わる。ミディアムボディの爽やかな味わいが口中を満たし、すっきりとしたドライな後味が続く。

合う料理 グリルした白身肉、山羊のチーズ添えサラダやアスパラガスなどと好相性。

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 収穫後すぐに圧搾し、静置後12-16℃のステンレスタンクで厳選した酵母といっしょに発酵。6ヵ月後にブレンドする。

酸度 6.30g/L

PH 3.24

残糖度 1.30g/L