



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(%)：13.5%

サーブ温度：10℃から12℃

容量：750ml

説明

テイastingノート 鮮やかな、緑がかった淡い麦わら色。アワテレ・ヴァレーの小区画の特徴的な洗練したピュアさを表し、グリーン・ゲージ・プラム、トマトの葉、グレープフルーツ、優しいハーブの含みとほのかな濡れた川石のフレッシュで芳醇なアロマが立ち上る。味わいは複雑でテクスチャーを示し、新鮮なグリーンハーブ、ピーマン、白桃の層、ツゲ、微かな塩味を感じる。濃縮しているがエレガントで、長い余韻の後味が続き、爽やかな酸味とパンチの効いた塩味の風味を含む。若くフレッシュな間が飲み頃だが、数年は素晴らしく熟成する。

合う料理 アペリティフとして、またサマーサラダ、鶏肉、貝類（牡蠣やムール貝）、ロブスターや白身魚と好相性。

葡萄品種 ソーヴィニヨン・ブラン

畑 / 醸造方法

醸造 ステンレスタンクで発酵

受賞歴

NZ・インターナショナル・ワイン・ショー2022 ゴールド

サム・キム、ワイン・オービット・NZ2022 5ツ星

ポップ・キャンベルMW2022 ゴールド・リボン/95ポイント（5年連続）

AMW Oz・クラーク・テイasting2022 90ポイント

マイケル・クーバー 5ツ星

キャメロン・ダグラスMS2022 94ポイント/エクセレント

カンディス・チャウ、レイモンド・チャン・ワイン・レビュー2022 5ツ星