# ホワイトヘイヴン グレッグ ソーヴィニヨン・ブラン (2021)

9290545

ホワイトヘイヴン・ワイン・カンパニー

ニュージーランド

## 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

オンラインショップ限定販売品

**テイスティングノート** 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。

"グレッグ"のレンジはホワイトヘイブンの共同創設者であるグレッグ・ホワイトへ経緯を表して造られた単一葡萄畑ワインの限定シリーズです。マールボロのテロワールを最もよく反映した、グレッグの揺るぎない品質への情熱を現したワインです。マールボロのアワテレ・ヴァレーは冷涼な気候の盈虚を受け、砂利や砂岩土壌の台地を反映した魅力的なハーブのようなミネラル感の特徴を示すワインを造り出しています。格別な区画の葡萄から造られたこのエレガントで複雑なミディアムボディのワインは、アワテレ・ヴァレー特有の生き生きとしたピュアな風味を持ち、長い余韻の美味な後味へと続きます。
**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

**ボブ・キャンベルMW2022 ゴールド・リボン　95ポイント！（5年連続）**
**キャメロン・ダグラスMS2022　94ポイント/エクセレント！**
**AMW Oz・クラーク・テイスティング2022　90ポイント！**
**ムンドゥス・ヴィニ　ゴールド！**
**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ッ星**
**マイケル・クーパー　5ッ星！**
**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ッ星！**

PIEROTH

ピーロート・ジャパン株式会社

〒108-0075 東京都港区港南2丁目13番31号 ホームページ www.pieroth.jp
電話番号 (03)3458-4455 FAX (03)3458-4538 Eメールアドレス service@pieroth.jp