



仕様

地域：オーストラリア / 南オーストラリア

スタイル：白ワイン

葡萄品種：シャルドネ

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：12.0%

サーブ温度：10℃から13℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート ノーズはフレッシュな柑橘類やネクタリンが際立ち、微かなクリーミーさを伴う。同様に果実味を前面に感じ、エレガントで素晴らしいピュアさを備えている。口中に心地よくまるやかな核果とシトラスの風味が広がり、ドライできれいな酸味の後味へと続く。素晴らしいバランスを持つ、魅力的なシャルドネ。

合う料理 シーフードや白身肉などの料理と好相性。

葡萄品種 シャルドネ

オーガニック認証 ACO認証

畑 / 醸造方法

テロワール 樹齢30年の葡萄樹は、風通しを良くするために広く植えられ、病害の影響を最小限に抑え、ドリップ灌漑を行い、低収量。豊かな風味と葡萄品種を表現している。

気候 温暖で乾燥した気候

地質 有機栽培に最適な肥沃な土壌

収穫 早朝に収穫し、フレッシュな果実味を保つ。一部房ごと圧搾。

醸造 空気との接触を最小限に抑え、ステンレスタンクで迅速かつ正確な醸造を行い、果実の表情とアロマを最大限引き出す。澱といっしょに4か月間熟成する前に、ステンレスタンクで低温発酵（15～18℃）する。

酸度 4.65g/L

PH 3.61g/L

残糖度 2.51g/L