ホワイトヘイヴン ピノ・グリ (2022)

9318387

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： ピノ・グリ

テイスト： 辛口

アルコール度数： 13.5%

サーブ温度： 8℃から12℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート ノーズは洋ナシ、赤リンゴ、スイカズラを示し、クローブとアニスのニュアンスを伴う。味わいは熟した洋ナシとリンゴの風味に、微かな酵母を含み、ミネラルが感じられる。ドライで穏やかな酸味ときめ細かいタンニンが全体を支え、長くすっきりとした後味へと促す。
合う料理 濃厚なシーフード料理、キノコ料理、ジビエや家きんなどと良く合う
葡萄品種 100% ピノ・グリ
認証 サスティナブル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
葡萄畑の位置 アワテレ・ヴァレー、ラパウラ
気候 冷涼
地質 様々な土壌
収穫 2022年は産地の一部で洪水が発生した異常なほど雨の多い冬を経て、土壌の水分が十分な状態で始まった。大きな霜に見舞われることはなく、11月のコンディションはやや雨が多かったものの、問題無く開花し、健全な収量が期待できた。残りのシーズンは涼しい天候と降雨に見舞われ、収穫期を迎えるにあたり病害の発生に最新の注意を払い、例年より収穫は遅かった。
醸造 手摘み収穫し、房ごと圧搾。果汁は12～24時間セトリング後、澱引きする。アロマティックな酵母といっしょに発酵させ、ブレンド前に3～4ヵ月澱といっしょに静置。ブレンド後、低温で安定させ、ろ過し2022年8月31日に瓶詰め。

酸度 5.30g/L
PH 3.40
残糖度 2.70g/L

受賞歴

サクラアワード2023　ゴールドメダル！
ジェームス・サックリング　91ポイント！
ワイン・オービットNZ　93ポイント！

後続2023ヴィンテージ
サクラアワード2024　ダブルゴールド！
ジェームス・サックリング　91ポイント！

後続2024ヴィンテージ
ジェームス・サックリング　91ポイント！
サクラアワード2025　シルバー！

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