リマペレ ソーヴィニヨン・ブラン (2025)

9360256

エドモン・ド・ロートシルト・ワインズ

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

サーブ温度： 8℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート ノーズはレモングラスとピーマンを表す。ホワイトメロン、グアバ、パッションフルーツ、ライチの風味が口中で広がり、爽やかな酸味を伴うフィニッシュの余韻が残る。
合う料理 白身魚、魚介類、クリーミーな白身肉料理、山羊のチーズやフェタチーズ、柑橘系ソースの料理などと好相性
葡萄品種 ソーヴィニヨン・ブラン 100%
認証 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、「ゴールデン・マイル」ラパウラ・ロード
気候 日照時間の長い冷涼な気候
地質 石を含む土壌。小さいシルト質土壌が多い、水はけが良い。
収穫 機械
醸造 優しく圧搾し、コールドセトリング後温度管理したステンレスタンクで発酵
熟成 ステンレスタンクで3ヵ月熟成

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