

ニュージーランド産ワイン リマペレ ソーヴィニ ヨン・ブラン&ホワイトハイヴン グレググソー ヴィニヨン・ブラン12本セット

ニュージーランド

9702812



仕様

地域：ニュージーランド

スタイル：セット

容量：750ml

説明

本セットは下記ワインが1本ずつ含まれています。

1. リマペレ ソーヴィニヨン・ブラン (2019) × 6本

テイastingノート 鮮やかな輝きを放つ淡いゴールド。最初にライムと熟したレモンの、爆発的な柑橘類の芳香のノーズは、白い花、新鮮な砕いたアーモンド、素晴らしいミネラルが続き、少々の砥石と火打ち石を含む香りのフィニッシュ。エレガントな組成、豊かな口当たりと熟した酸味を伴う。生き生きとしたライム果汁、レモン、グレープフルーツ、ほのかなパッションフルーツの柑橘類の風味、すっきりした亜鉛のような余韻の後味を示す。

相性の良い料理 アペリティフとして、また、ホタテのカルパッチョと好相性。ミシュラン2つ星シェフ、ガティオン氏による料理とワインのペアリング：卵黄のコンフィ、クレソンソースと、オシェトラ種キャビア。

葡萄品種 100% ソーヴィニヨン・ブラン

2. ホワイトハイヴン グレググソーヴィニヨン・ブラン (2020) × 6本

テイastingノート 緑がかった淡い麦わら色。典型的なグーズベリー、カシス、グレープフルーツ、フレッシュハーブの芳香、アワテレ・ヴァレーの小区域の典型である複雑で湿った岩やイラクサの含みを伴う。ミディアムボディ、濃縮し生き生きとした、熟したグリーン風味を示し、唾液腺を刺激するテクスチャーは、長くバランスの取れた後味へと続く。

相性の良い料理 牡蠣やムール貝、ロプスターや白身魚と好相性。また、サマーサラダ、家きん類、ヤギのチーズとも抜群の相性。食前酒としても最適。

葡萄品種 100% ソーヴィニヨン・ブラン(MSクローン)