



## 仕様

地域： 南アフリカ / スワートランド

スタイル： 白ワイン

葡萄品種： シャルドネ グルナッシュ・ブラン シュナン・ブラン マルサンヌ ルーサンヌ ヴィオニエ

ティスト： 辛口

アルコール度数： 13%

サーブ温度： 8°Cから10°C

容量： 750ml

## 説明

ティスティングノートトロピカルフルーツのキリッとしてフレッシュな香り、熟した緑のイチジクやほのかなミネラルの含みを持つ。きれいにバランスの取れたワインはまろやかな口当たり、桃、パッションフルーツの風味を持つ余韻のある後味を示す。

## 畑 / 醸造方法

**土壌** 花崗岩と頁岩の土壤

**醸造** 早朝に葡萄を手摘み収穫し、除梗、破碎を行う。冷却を行い、セパレーターにポンプで移し、圧搾しを行い果汁が果皮から分けられる。2-10週間ステンレススティールタンクで12°Cの低温発酵を行い、安定化、ろ過、ブレンド、瓶詰めを行う。

**熟成** 2回または3回使用されたフレンチオーク樽で6ヶ月間熟成を行う。

酸度 5.7

pH 3.44

残糖 3.0