



## 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

テイスト：辛口

アルコール度数：13%

サーブ温度：8℃から10℃

容量：750ml

## 説明

**テイスティングノート**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** 花崗岩と頁岩の土壌

**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℃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カ月間熟成を行う。

**酸度** 5.7

**PH** 3.44

**残糖** 3.0