



## 仕様

地域：ニュージーランド

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

アルコール度数(%)：12.5%

サーブ温度：8℃

容量：750ml

## 説明

**テイスティングノート** 生き生きとしていてフレッシュ、6ヶ月後には多くの風味が落ち着くが、フレッシュさがあるので魅力的なワインである。アペリティフや魚料理との相性は抜群。好みの問題かもしれないが、生き生きとした味わいを好む人もいれば、落ち着いた味わいを好む人もいる。いずれにしても、ネルソン ソーヴィニヨンは素晴らしいワイン。

**合う料理** チキンやクリームソースのパスタなどと

**葡萄品種** 100% ソーヴィニヨン・ブラン

\*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** 肥沃な河が、リワカ・ヴィンヤードからのローム層と砂礫層、モウテレ・ヒルズ・パイ  
ンヤードからの幾分多い粘土土壌を平坦にしている。

**葡萄畑の位置** ネルソン

**気候** 海洋性気候

**地質** 砂利・花崗岩(リワカ) 花崗閃緑岩(モウテレ・ヒルズ)

**収穫** 機械

**醸造** 3月後半に機械摘みで涼しい朝に収穫し、除梗し優しく圧搾。果汁は澱引きされ、透明な果汁は  
アロマティックな酵母を投入し、ブレンドされ瓶詰めされる。

**熟成** 澱と共に1カ月間熟成

**酸度** 7.80g/L

**PH** 3.01

**残糖度** 4.00g/L