



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
ティスト：辛口
アルコール度数：12.0%
サーブ温度：8°C
容量：750ml

説明

シーフードやチキンと好相性なフルーティで飲みやすい白

ティスティングノート トロピカルなパッションフルーツと熟した柑橘類のアロマが部屋いっぱいに広がる。フレッシュで口当たりがよく、美しくバランスのとれた味わいが長く続く。
合う料理 シーフード、チキンなどと好相性。
葡萄品種 ソーヴィニヨン・ブラン 100%

畑 / 釀造方法

テロワール 粘土質ローム

葡萄畠の位置 ネルソン

気候 海洋

地質 粘土質ローム土壤

収穫 機械

釀造 フレッツ・ロードとウムクリ・ロードの区画から4月初旬に最高の状態で収穫。優しく圧搾し、低温発酵させ、トロピカルなアロマと風味、背景に繊細なハーブを含むワインを造る。

酸度 7.3 g/L

PH 3.29g/L

残糖度 4.00g/L