



仕様

地域：ニュージーランド / マールボロ

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：14℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート ゴールドの輝きを放つ淡い麦わら色。柑橘類のグレープフルーツと熟したレモンの芳香が立ち上り、ほのかな白い花と素敵なミネラルを含む後味が続く。エレガントなストラクチャーを持ち、素晴らしく凝縮していて、熟した酸味が持続性を高めている。レモン、ピンクグレープフルーツ、パッションフルーツのような鮮やかな柑橘系の風味を感じる。1~3年のセラー熟成がお勧め。

合う料理 卵黄のコンフィ、フランス産キャビアオシェトラとクレソンソース添えなどと好相性

葡萄品種 100% ソーヴィニヨン・ブラン

サステイナブル認証 SWNZ認証

畑 / 醸造方法

テロワール マールボロ "ゴールデンマイル"ラパウラ・ロード

気候 日照時間の長い冷涼な気候

地質 石を含む土壌。小さいシルト質土壌が多い、水はけが良い。

収穫 機械

醸造 スキンコンタクト、空気圧により優しく圧搾し、低温安定し15~18℃に温度管理されたステンレススティールタンクで2週間発酵を行う。

熟成 ステンレス桶で5ヵ月熟成/p>

酸度 7g/L

PH 7

残糖度 2.79g/L

受賞歴

マールボロ・ワイン・ショー シルバー！
ソーヴィニヨン・ブラン マスターズ シルバー！