



仕様

地域：オーストラリア / 南オーストラリア / マクラーレンヴェイル

スタイル：白ワイン

葡萄品種：シャルドネ

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：12.5%

サーブ温度：14℃から16℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 鮮やかな緑色がかった淡い黄色。ノーズはネクタリンや桃を示し、フレンチオーク熟成からくる見事な複雑さを伴う。風味豊かで、素晴らしく長い余韻が続き、すっきりして柔らかい酸味を持つ後味。

合う料理 鴨肉、魚料理、茄子のラザニア、チーズなどと好相性

葡萄品種 100% シャルドネ

*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のでご了承ください。

畑 / 醸造方法

テロワール 海からの涼しい風の影響を受ける

葡萄畑の位置 マクラーレンヴェイル

気候 地中海性気候

地質 砂質と粘土質土壌が混ざる

収穫 機械

醸造 一部マロラクティック発酵する。

熟成 フレンチオーク樽で4ヵ月熟成、内25%新樽

酸度 7.20g/L

PH 3.14