



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：リースリング

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：12.5%

サーブ温度：8℃から12℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 新鮮なライム、レモンピールと柔らかい白い花を示す。素晴らしくピュアで、明るく軽やかなレモンとライムのニュアンスを持ち、繊細で生き生きとしていて、柑橘類の非常に良い深みと僅かなリンゴの風味を感じる。ドライでバランスの取れた酸を背景に、ミネラルを含む長くクリーンな後味が続く。

合う料理 アジア料理、グリーンサラダ、フュージョン料理などと合う。アペリティフや食後にも最適な一本。

葡萄品種 100% リースリング

認証 サスティナブルSWNZ認証

*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 マールボロ

葡萄畑の位置 ラパウラ、サザン・ヴァレー

気候 冷涼

地質 水はけのよい川の砂利質土壌

収穫 2022年は産地の一部で洪水が発生した異常なほど雨の多い冬を経て、土壌の水分が十分な状態で始まった。大きな霜に見舞われることはなく、11月のコンディションはやや雨が多かったものの、問題無く開花し、健全な収量が期待できた。残りのシーズンは涼しい天候と降雨に見舞われ、収穫期を迎えるにあたり病害の発生に最新の注意を払い、例年より収穫は遅かった。

醸造 一部の果実は涼しい夕方に機械で収穫し、すぐに圧搾。手摘み収穫した葡萄は房ごと圧搾。沈殿と清澄後、果実の力強い品種の風味を保持するため、厳選した酵母といっしょに低温で発酵する。高い酸味とのバランスを得るために、若干の残糖が確認でき次第、発酵を止める。

酸度 8.50g/L

PH 2.94

残糖度 7.50g/L

受賞歴

キャメロン・ダグラスMS 93ポイント!

キャンディス・チャオNZ 18.5/20ポイント!

サム・キムNZ 5つ星!