



## 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：ゲヴェルツトラミネール

テイスト：中辛口

アルコール度数(%)：13.5%

サーブ温度：10℃から14℃

容量：750ml

## 説明

**テイスティングノート** ノーズはバラの花、ライチ、ハチミツを示し、カルダモンと五香粉のニュアンスを伴う。味わいは熟したオレンジ、ライチ、ジンジャースパイスの風味を持ち、穏やかな酸味と貝殻のようなミネラルを感じ、長くすっきりとした余韻が続く。

**合う料理** モロッコ風/タイ風/中華風料理など、スパイスの効いた、風味のある料理などと好相性

**葡萄品種** 100% ゲヴェルツトラミネール

**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** ワイラウ、ワイホパイ

**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** 最適な熟度に達した葡萄は手摘み収穫し、除梗/破碎後、压榨する前にプレス機内に24時間コールドマセラシオンする。24~36時間の沈殿後、果汁はステンレスタンクに澱引きし、アロマティックな酵母といっしょに発酵。澱とともに3ヵ月間静置し、濾過して2022年9月12日に瓶詰めを行う。

**酸度** 4.50g/L

**PH** 3.68

**残糖度** 9.50g/L

## 受賞歴

ワイン・オービットNZ 93ポイント!

ジェームス・サックリング 90ポイント!

ポップ・キャンベル 90ポイント!

ジョール・トムソン 18.5/20ポイント!