



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(%)：13.5%

サーブ温度：10℃から12℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 明るく透明な、淡いレモングリーン色。アワテレ・ヴァレーに位置する小区画の洗練された、ピュアで個性的なテロワールを表現する。グリーンゲージブラム、カラント、赤ピーマン、柔らかいハーブや濡れた石のミネラルを示し、ウエイトとテクスチャーを持つ味わいは、熟したハーブの風味、ピーマン、白桃の層、ボックスウッド、ほのかな海塩を含む。凝縮していて、素晴らしくピュアで、繊細さも感じられる。しっかりとした骨格の後味は、ミネラルと酸味が長く続く。5年以内が飲み頃。

"グレグ"のレンジはホワイトヘイヴンの共同創設者であるグレグ・ホワイトへ経緯を表して造られた単一葡萄畑ワインの限定シリーズです。マールボロのテロワールを最もよく反映した、グレグの揺るぎない品質への情熱を現したワインです。マールボロのアワテレ・ヴァレーは冷涼な気候の盈虚を受け、砂利や砂岩土壌の台地を反映した魅力的なハーブのようなミネラル感の特徴を示すワインを造り出しています。格別な区画の葡萄から造られたこのエレガントで複雑なミディアムボディのワインは、アワテレ・ヴァレー特有の生き生きとしたピュアな風味を持ち、長い余韻の美味な後味へと続きます。

合う料理 さっぱりとしたサラダ、家さん、甲殻類（牡蠣、ムール貝、ロブスター）や白身魚などと好相性

葡萄品種 100%ソーヴィニヨン・ブラン

*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/葡萄畑の位置 アワテレ・ヴァレー、マールボロ

気候 冷涼

畑 アワテレ・ヴァレー/単一畑

醸造 涼しい夕方に機械で収穫し、最小限のスキンコンタクトで直ちに圧搾する。低温で沈殿後、ステンレスタンクで16℃~12℃で発酵し、小区画のピュアな特徴や品種の風味を引き出す。厳選した酵母といっしょに、タンクで2ヶ月静置。ヒートとコールド・スタビライゼーションを行い、ろ過後、瓶詰めする。

受賞歴

サクラアワード2024 ゴールド!

サム・キム・ワイン・オービット 95ポイント、5つ星!

キャメロン・ダグラス95ポイント!

ポップ・キャンベル5つ星!

ジェームス・サックリング89ポイント!