



KIMURA

CELLARS

MARLBOROUGH 2015 SAUVIGNON BLANC

畑の特徴

オーガニック認証機関「Bio Gro」の認定を得た有機ブドウ畑です。この地域は日中暖かく夜になると非常に涼しくなるのが特徴で、ブドウがゆっくりと成熟します。土壌は石ころと砂利質のローム層に覆われた粘土質、とても水はけが良い土壌です。

ワイン造り

健康で熟れたブドウを収穫後、ブドウの持ち味を抽出するためスキンコンタクトを行った後に压榨機にかけました。発酵はステンレスタンクと少量の古樽にて行いました。複雑で厚みのある味に仕上げるため数種類の酵母を使い分けています。

テイastingコメント

芳醇なレモンやグレープフルーツの柑橘系にパッションフルーツ、洋ナシなどの魅惑的なフルーツの香り、それらにハーブや白い花のニュアンスが調和した香りがグラスの中に溢れます。フレッシュな酸味と熟れた果実の風味がバランスよく調和した、エレガントでありながら力強さもある味わいです。

畑の産地： マールボロ地区 ワイラウヴァレー

品種： ソーヴィニオン・ブラン
(クローン：マス・セレクション)

アルコール： 13%

酒質： ドライ

テクニカルノート作成 2015年8月17日

WINE OF NEW ZEALAND

www.kimuracellars.com