



KIMURA

CELLARS

MARLBOROUGH 2017 SAUVIGNON BLANC

ヴィンテージの特徴

2017年は今まで経験したことのない天候不順の年となりました。2010年よりオーガニックのブドウからワイン造りを行っていた弊社ですが、今年はクオリティー維持のためオーガニックでないものもブレンドしました。オーガニックロゴの表記より、弊社の目指すソーヴィニヨンブランの味わいにこだわりました。

ワイン造り

原料ブドウは3か所の畑から、発酵はステンレスタンクと少量の古樽にて行いました。熟成後、酵母違いや畑違いなどの個性の違うワインのブレンドの試行錯誤により、オフ・ヴィンテージとは想像できないワインに仕上がりました。

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&アワテレヴァレー

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 2017年7月26日

WINE OF NEW ZEALAND

www.kimuracellars.com