



KIMURA

CELLARS

MARLBOROUGH 2018 SAUVIGNON BLANC

ヴィンテージの特徴

2018年は昨年同様に天候不順の年となりました。3か所の違った地域からのブドウからワインを造り、オーガニックでないものもブレンドに使用しております。厳しい年でしたが、弊社の目指すソーヴィニヨンブランの味わいに仕上がっていると思います。

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、素晴らしいバランスの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 アワテレヴァレー&ワイラウヴァレー

品種： ソーヴィニヨン・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 2018年7月18日

WINE OF NEW ZEALAND

www.kimuracellars.com