



トフ マールボロ ソーヴィニヨン・ブラン 2015

産地

ニュージーランド / サウス・アイランド / マールボロ / アワテレ・ヴァレー

ブドウ品種

ソーヴィニヨン・ブラン 100%

ブドウ栽培

ブドウが育つ畑は、マールボロ地方の中でも特に冷涼なアワテレ・ヴァレーの上流に位置しています。この地域では、2015年ヴィンテージのブドウ栽培において、大変難しい年となりましたが、生育期間中のたゆまない除葉作業により、キャンピー内の空気循環の改善を行いました。平年より10日早い4月5日と12日の2日間に渡って収穫されたブドウは、高い酸度とともに21.0から22.3ブリックスの糖度が示され、バランスのよい仕上がりとなりました。

醸造

ワイナリーに運ばれたブドウは徐梗、破碎、穏やかに圧搾された後、空気に触れさせるような果汁処理と清澄作業が行われ、さらにフリーランジュースとブレンドされました。48時間ステンレスタンクで低温静置(収穫期の外気温)された後、漉引きされ、培養酵母が接種されました。新鮮な果実味を保つため、21日間の長い低温発酵を行い、6月の終わりにブレンドされるまで、タンク内にて熟成。濾過は行わず、7月中旬にボトリングされました。

テイastingノート

輝きと透明感の高い、薄くグリーンがかった魅力的な外観。新鮮なパッションフルーツ、レモン、レモングラス、青草を想わせる香り。味わいは凝縮感の高い果実、グワヴァやパッションフルーツの風味と、イラクサや新鮮なグリーン・ハーブが印象的。柑橘系の皮を想わせる酸味とミネラルティ、長い余韻と果実風味とのバランスが良いクリスピーなワインです。

テクニカルデータ

アルコール度数：13.0%

pH：3.20

酸度：6.8 g/L

残糖度：3.2 g/L



Our gift from the land.

Ngā hua a te whenua.

参考市場価格(税別) ¥2,700

スクリューキャップ

GRN株式会社

<http://www.grncorp.co.jp/wine/>

— お問い合わせ —

酒類事業本部 TEL:03-5719-7423 FAX:03-5719-7424

北陸営業部 TEL:0766-31-1097 FAX:0766-31-1098

— 受注・物流センター —

石川ワインセンター TEL:076-277-3597 FAX:076-277-3598