



## 2014 Tohu Rewa Reserve Blanc De Blanc

### TASTING NOTES

グラスの中できらきらと輝くパール・ゴールドのトラディショナル製法で作られたこのスパークリングワインは爽やかなシトラス、若いリンゴの香りと共にプリオッシュやトーストされたヘーゼルナッツのタッチを感じさせる。20 ヶ月瓶内二次発酵で澱とともに熟成された結果、洗練されたリッチでクリーミーな口当たりを生み出している。そして程良い酸味とミネラル感の見事なバランス。このスパークリング・ワインは全てにおいて完璧なエレガンスさとクリスピーでありドライな長い余韻を持ち合わせている。

### WINEMAKING

細心の注意を払って手摘みされたシャルドネ種は軽くプレスされる。その後1次発酵の為にステンレスタンクに注意深く温度管理されてフリーランで注がれる。低温で発酵された後少し暖められてマロラクティックが施された後、瓶内2次発酵の為にティラージュされる。瓶内2次発酵が行われた後、温度管理された状態で20ヶ月澱と共に熟成され最終的に2017年2月後半にデゴルジュマンされた後リリースされた。

### VITICULTURE

Rewa Blanc de Blanc の為のグレープはマールボロ地区の自社ビニヤード Rothay Vineyard で育てられた。厳選された6種のクローンはその特徴でもある背の高い垣根仕立によるシルヴォス・トレリス方式で管理される。この方式は粒の大きく良質なグレープを栽培しトラディショナル方式のスパークリングワインに適している手法である。

2013/2014 シーズンは春から夏初頭にかけてパーフェクトな気候であり収穫も優れていた。ヴィンヤード管理チームによる入念なマネージメントにより果実が熟し始めるまで徹底した管理が行われた。

Alcohol: 12%    pH: 3.11  
T/A: 6.9g/L    R.S: 2.25g/L



#### KONO BEVERAGES

PO Box 440 Nelson, New Zealand  
Telephone: +64 3 520 9230

#### WINERY

395 Awatere Valley Road, Marlborough  
Telephone: +64 3 575 7396

Website: [www.tohuwines.co.nz](http://www.tohuwines.co.nz)  
Email: [beverages@kono.co.nz](mailto:beverages@kono.co.nz)

Freephone: 0800 864 894  
Facsimile: +64 3 578 0253