



トフ ヘミ リザーブ シャルドネ 2016

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

シャルドネ 100%

ブドウ栽培

マールボロ、アワ・ブロックにある自社畑の中で最上級のアワテレ・ヴィンヤードから収穫されたブドウを使用。この畑は長い冷涼性により洗練されたバランスの良いワインを作れることで知られている。埴土質のアワ・ブロックは2010年に植樹され、2016年に2回目の収穫がされた。抑えられた収穫量と良いシーズンに恵まれたこの年は素晴らしいフレーバーと糖度23.5度で完璧に成熟したブドウが4月9日に収穫された。

醸造

小分けにされ注意深く手摘みで収穫されたブドウはワイナリーの先鋭設備で房ごと優しくプレスされ、ジュースはそのまま熟成の為フレンチオークの古樽に移される。天然酵母により発酵が始まり、さらに上品でドライな味わいを醸し出すため、発酵途中で厳選された培養酵母を使用。酵母の自己分解を促進させボディや複雑さを加えるため、週に2度ほどバトナージュを実施。マロラクティック(MLF)は、一つ一つの樽を注意深くモニタリングしながら、春の暖かい日を選んで実施。MLFが終わったワインは個々に評価され最高のブレンドに向かう。ブレンドが終わったワインは3月中旬にボトリング。

テイastingノート

フレンチ・オークで発酵させたエレガントな風味。熟したストーン・フルーツ、ピンク・グレープフルーツのアロマのニュアンスにソフトなオークの香り見事に融合する滑らかで芳醇な味わい。優雅で長い余韻が続きます。

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

参考市場価格(税別) ¥6,000

スクリューキャップ



Our gift from the land.

Ngā hua a te whenua.

GRN株式会社

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

TEL:03-5719-7423 FAX:03-5719-7424