



アーラー セレクト・パーセルズ ソーヴィニヨン・ブラン 2015

Urlar Select Parcels Sauvignon Blanc 2015

アーラーは、スコットランド・ゲール語で「地球」を意味し、その名の通り大地への敬意をコンセプトにオーガニックとビオディナミ農法に取り組み、単一畑のワイン造りを行っています。

白/辛口 750ml 参考小売価格(税別) ¥3,200

原料ぶどう情報	ニュージーランド ノース・アイランド ワイララバ
ぶどう品種	ソーヴィニヨン・ブラン100%
醸造	選ばれた果実は除梗後、スキンコンタクト。低温で軽く压榨したのち、フレンチオークの古樽で発酵。澱と共に寝かせながら時おり攪拌され、一部は10ヶ月以上のマロラクティック発酵が行われました。新年に樽ごとのブラインドテイスティングを行い、セレクトパーセルに選ばれた樽はワインの調和を高めるために、さらなる熟成が行われます。ボトリングは2016年3月に行われました。
製品コメント	果実本位というよりは複雑味のある、樽発酵のソーヴィニヨンブラン。輝きのある薄い黄色で、マスクメロンやアーモンドなどの繊細な香り。味わいは凝縮感があり、桃やビスコッティ、若干の素晴らしいハーブ香も感じられる芳醇なワイン。あと味にミネラルが感じられ、長期熟成にも耐えられるワインです。
お料理	ハーブを使った鶏肉・豚肉のお料理、殻付きの生ガキなどと相性がよいです。
テクニカルデータ	アルコール度数 14% pH 3.05 酸度 6.6g/L



— お問い合わせ —

GRN株式会社 酒類事業部

TEL:03-5719-7423 FAX:03-5719-742