



バード・イン・ハンド ソーヴィニヨン・ブラン

Bird in Hand Sauvignon Blanc

| | |
|--------|-----------------------|
| 商品コード | AUBI203 |
| JANコード | 9325512000135 |
| ワイナリー | バード・イン・ハンド |
| 生産国 | オーストラリア |
| 産地 | 南オーストラリア州 / アデレード・ヒルズ |
| ヴィンテージ | 2021 |
| 色/味わい | 白/辛口 |
| ぶどう品種 | ソーヴィニヨン・ブラン100% |
| 容量/入数 | 750ml/6 |
| キャップ | スクリューキャップ |
| アルコール | 12.00% |

醸造方法

プレミアムなソーヴィニヨン・ブランの冷涼な小産地であるオカパリング・ヴァレーで収穫。フルーツは破碎される前に丁寧に除梗された後すぐに冷やされる。タンクでは14日間発酵される。ボトリング前に短時間澱と接触させフレッシュ感を際立たせる。

コメント

味わいも香りも力強くフレッシュ。パッションフルーツ、パイナップル、グレープフルーツのニュアンスに溢れています。シトラス系の酸味とミッドなテクスチャでありドライなフィニッシュ。

ペアリング

アペリティフとして、又グリルした魚や炭焼きのイカなどとのペアリングが最高。

テクニカルデータ

pH 3.13

酸度 6.53g/L

特徴など

2018 Winestateでオーストラリアワインとして初めて Sauvignon Blanc of the Year に選ばれました。

受賞・評価

【2017】

Trophy - Winestate Wine of the Year Awards 2017

【2018】

Sauvignon Blanc Wine of the Year - USA Sommeliers Choice Awards 2019

Gold & Top of Class - Sydney Royal Wine Show 2018

【2019】

Gold - Adelaide Hills Wine Show 2019

標準小売価格 ￥3,500 (税込 ￥3,850)