

Blank Canvas



ブランク・キャンバス グリューナー・ヴェルトリーナー

Blank Canvas Gruner Veltliner

商品コード NZBC201

JANコード 5060053963115

ワイナリー ブランク・キャンバス

生産国 ニュージーランド

産地 南島 / マールボロ

ヴィンテージ 2017

色/味わい 白/辛口

ぶどう品種 グリューナー・ヴェルトリーナー

容量/入数 750ml/6

キャップ スクリューキャップ

アルコール 13.00%

畑

ワイラウヴァレーのサブリージョン、ラパウラに位置するベラカ・エステート・ヴィンヤードのブドウを使用。この畑は長年の友人でもあり栽培家のマルコム・アダムが所有している2ヘクタールの単一畑で、ニュージーランドで入手可能な2つのクローンが植えられている。マットの提案で、マルコムがこの新たな品種を植えてから4年目のヴィンテージとなる。土壌は栽培に適した水捌けがよい若い堆積土。ブドウ樹はVSP（垂直仕立て）で仕立てられ、剪定される。

醸造方法

ブドウはマールボロ地区の収穫時期の後半、涼しい早朝の朝に手摘みで収穫。迅速にワイナリーまで運び除梗、破碎。過度なフェノールの抽出とスキンコンタクトを避けるために優しくエアプレス。フリーランジュースは主にステンレスタンクに入れられ低温発酵。25%は半分ずつ新樽と古樽（600Lのフレンチオークパンション）にて8か月熟成。樽の使用はワインに厚みを与えるために使用するもので、樽のニュアンスが控えめなワインを造るために大樽を使用。2014年1月にブレンドされ、2014年3月にボトルリング。

コメント

素晴らしくピュアなアロマを持つ古典的なグリューナー・ヴェルトリーナー。マンダリンと熟した桃に微かなホワイトペッパーが混じる香り。ほのかな樽のニュアンスがリッチで膨らみのある味わいをもたらしている。昼夜の寒暖差が産んだ酸味と熟した果実味。骨格があり、オーストリアの古典的なスタイルを表現している。

ペアリング

シトラスとホワイトペッパーのニュアンスを持つため、魚介類のマリネ、お刺身、白身魚やチキンのグリル、オレンジとアーモンドのサラダなどと良く合います。

テクニカルデータ

pH 3.23

酸度 5.9g/L

残存糖分 3.3g/L

受賞・評価

【2013】

94 points - Bob Campbell MW

5 stars - Michael Cooper

5 stars, 18.5 points - Raymond Chan

17points - Julia Harding MW

91 points - Decanter

【2015】

92 points - Cameron Douglas MS

95 points - Bob Campbell MW

醸造・生産地 ニュージーランド 南島 マールボロ

GRN

Global Refreshment Network 酒類事業本部

TEL

03-6435-0400

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