



Te Mata Estate Winery Limited
Box 8335 Havelock North
New Zealand
Telephone (+64 6) 877 4399
Facsimile (+64 6) 877 4397
wine@temata.co.nz
www.temata.co.nz

WOODTHORPE SAUVIGNON BLANC 2005

ウッドソーブ ソーヴィニヨンブラン 2005

ウッドソーブ・ヴィニヤードはホークスベいのトゥキトゥキ・リバー・ヴァレーにある北向きの小高い斜面にあります。1863年から1914年まで、ここは毎年ウッドソーブ競馬が行われていた場所でした。水はけのよいブドウ栽培に最適な場所は現在、テマタの高品質ブドウを生産する畑となっております。

ウッドソーブ ソーヴィニヨンブラン 2005 はテ・マタ エステートのウッドソーブ・ヴィニヤードのブドウを使ったシングルヴィニヤードワインで、2005年3月11日から24日の間に収穫されました。

ウッドソーブのソーヴィニヨンブランは常に熟したブドウを使っており、しっかりした柑橘系の香りと花の香りと、新鮮なトロピカルフルーツの味わい、長い心地よいアフターが特徴です。ブドウはこれらの香りを大切にするために丁寧に扱われました。除梗後は冷温におかれて、取り出したきれいでクリアなジュースを冷温発酵させました。ワインは滓引きして、酵母を取り除き3ヶ月間タンクでマセレーションしました。その後は清澄して2005年8月に壺詰めしました。

ウッドソーブ ソーヴィニヨンブラン 2005 は非常に淡い緑色で、ライム、グアバ、白桃の香りがあります。パッションフルーツやグレープフルーツの味わいがあり、きめ細かなアフターが続きます。

ウッドソーブ ソーヴィニヨンブラン 2005 は冷たくひやして食前酒として或いは、サラダ、シーフード料理、軽いスパイスのアジア料理にぴったり合います。ハーベストから2年は壺熟します。

テクニカルデータ

pH	3.25
総酸	6.7gpl
アルコール度	13.0%
辛口	

輸入販売店

PONY

東京都渋谷区松涛1-17-6
ポニー株式会社
TEL 03-3460-3611 FAX 03-3460-3919

