



セレクションシリーズについて

セレクションシリーズはマールボロとロンドンのワインコンクールでニュージーランドワインを専門で審査員を務めるキムラセラーズの木村滋久が、コストパフォーマンスの優れたものを厳選してリリースするシリーズです。「ニュージーランドワインの魅力をもっと伝えたい」という思いから始まった、自社の管理による品種や産地にとらわれない自由な発想のワインです。

ワイン造り

ホークスベイのワイナリーで発酵まで仕上げたワインを入手し、キムラセラーズが厳選した高品質のフレンチオークを使用し、マールボロにて8か月間の樽熟成（新樽比率20%）させました。弊社の管理により瓶詰作業まで行っています。

テイastingノート

ブラックベリー、紫プラム、カシスなどの果実に、ヴァニラ、甘草、ココアのような甘い香りが広がります。味わいは、滑らかなタンニンとボリューム感のある果実と酸のバランスがよく、ほんのりと甘みを感じる余韻が心地よいワインです。

テイastingノート作成 2019年3月20日

A handwritten signature in black ink, likely belonging to Kimura Shigeo, the author of the tasting note.

WINE OF NEW ZEALAND

www.kimuracellars.com