



# KIMURA

CELLARS

MARLBOROUGH  
2019 SAUVIGNON BLANC



## HOME BLOCK FIRST RELEASE

2018年に自社畑を購入しました。オーガニック農法にて栽培しています。念願の自社畑から初のワインなので「HOME BLOCK FIRST RELEASE」のメッセージをラベルに加えました。

## ワイン造り

ブドウを収穫後に、スキンコンタクトを行いました。発酵はステンレスタンクと少量の古樽にて数種類の酵母を使い分けることで、ワインは複雑で厚みのある味わいに仕上がっていると思います。

## テイastingコメント

芳醇なレモンやグレープフルーツの柑橘系にパッションフルーツ、洋ナシなどの魅力的なフルーツの香り、それらにハーブや白い花のニュアンスが調和した香りがグラスの中に溢れます。フレッシュな酸味と熟れた果実の風味がバランスよく調和した、エレガントでありながら力強さもある味わいです。

畑の産地： マールボロ地区 Grovetown

その他詳細： クローン：マス・セレクション

土壌：シルトローム

標高：10メートル

アルコール：13%

酒質：ドライ

テクニカルノート作成 2019年7月31日

WINE OF NEW ZEALAND

[www.kimuracellars.com](http://www.kimuracellars.com)