



KIMURA

CELLARS

Marlborough
2022 WINEMAKERS BLEND
GEWURZTRAMINER- RIESLING- PINOT GRIS

ブドウ畑

ピノ・グリとゲヴェルツトラミネールはワイラウヴァレーの畑から、リースリングはアワテレバレーで育ったブドウを使用しています。

ワイン造り

殆どのブドウはステンレスタンクを使用し、アロマが豊かでフレッシュ感のあるワインに仕上げました。8%のみ古樽を使用することで、ブレンドに複雑さを与えています（培養酵母使用）

テイastingコメント

三種類のブドウ品種の特性が一つのグラスの中で発見でき、同時にそれらのハーモニーも楽しめる魅惑的なワインです。

ゲヴェルツトラミネールがトロピカルフルーツとスパイシーさを、ピノ・グリが桃やアプリコットなどのふくよかな味わいを、リースリングが柑橘系のフルーツとキリッとした酸を、最終ブレンドに与えてくれます。

多彩で力強いアロマと、ジューシーで生き生きとしたフルーツが味わえる、ミステリアスでワクワクするワインです。

Analysis

Alcohol:13% | 残糖:5 g per L | 酸度:7.3 g per L | pH:3.16

ブドウ品種: Gewurztraminer 40%, Riesling 40%, Pinot Gris 20%

テクニカルノート作成 2022年12月22日

WINE OF NEW ZEALAND

www.kimuracellars.com