



KIMURA

CELLARS

Marlborough
2023 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

各ブドウ品種は、圧搾後に別々のステンレスタンクを使用し、低温で発酵させました（培養酵母使用）。発酵後にバランスが一番優れた3つの品種の比率を厳選し、それらをブレンドしました。

テイastingコメント

3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:7.7 g per L | 酸度:5.5 g per L | pH:3.42

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

テクニカルノート作成 2024年3月18日

WINE OF NEW ZEALAND

www.kimuracellars.com