



# NICO SERIES

MARLBOROUGH  
2024 SAUVIGNON BLANC

## ブドウ栽培

自社畑のブドウ (HOME BLOCK VINEYARD) を使用しています。  
NZ のオーガニック協会 Bio Gro の規定の 3 年間を経過し、オーガニックの  
認定を取得している畑です。

## ワイン造り

ワイン醸造について、半分は古樽を使用した野生酵母での発酵を行い、半分は  
通常のソーヴィニヨンブランと同じ発酵を行ったものをブレンドしています。  
通常キュベの残糖は約 3g/L に比べ、NICO シリーズはよりドライに仕上げ  
ました。さらに亜硫酸は通常の半分に抑え、すべてノンフィルターで瓶詰め  
しています。

## テイスティングコメント

洋ナシ、グレープフルーツ、レモン、白い花などの爽やかな香り。  
やさしいフルーツの風味、エレガントでありながらも骨格のしっかりした  
重厚感ある味わい。通常のソーヴィニヨン・ブランのニュアンスを残しつつ、  
新しい魅力を兼ね備えたワインです。

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 壤 / シルトローム

標 高 / 10 メートル

アルコール : 13.0%

酒 質 : ドライ

テクニカルノート作成 2024 年 8 月 25 日



WINE OF NEW ZEALAND

www.kimuracellars.com