

レヴェナント ホワイト 2017

2017年 750ml

白ワイン

生産地: 南アフリカ | 収穫地: ステレンボッシュ地区

生産者: Waterkloof / ウォータークルーフ

成分分析

アルコール度数: 13.68%

残糖度 g/l: 3.5g/l

滴定酸度 g/l: 6.0g/l

酸度 pH: 3.13

品種: ソーヴィニヨンブラン 80%

シェニンブラン 20%

特徴

味: 辛口

製造過程

ソーヴィニヨンブランとシェニンブランを、野生酵母のみで発酵させたブレンド。瓶詰め前の硫黄添加以外に何も加えていない。

ソーヴィニヨン・ブランの葡萄はウォータークルーフ自体からのブドウと、近隣シャペンバーグ（ウォータークルーフがある丘）の農場のもので。

またシェニン・ブランの葡萄は、主に南部の古い ブッシュヴァイン のもので、大西洋を見晴らす、我々ファームがある尾根の西側延長部であるヘルダーバーグの斜面に畑があります。

葡萄は房ごと破碎し、圧搾。主に古い樽と、卵型コンクリート発酵タンクで、野生酵母での発酵を行った。

南アフリカで栽培、製造、瓶詰め。

ビーガンに好まれる。

※ブッシュヴァイン (bush vine) は垣根作りをせず、自然のまま育てる、まさに「ブッシュ」(草むら)ということです。

テスティングノート

レモン、ライムの種、わずかにピンクグレープフルーツの香り。

味わいは、フルーツと酸味の良いバランス。

おすすめ料理

料理を選ばないワイン。クリーミーチキン、豚バラ、生パスタ、カルボナーラなど。

