KIMURA
CELLARS

MARLBOROUGH
2015 Pinot Rosé
Prestige Rosé

Prestige Rosé

通常、ロゼワインは赤ワイン造りで皮の比率を上げるために抜き取ったジュース、高品質なワインにならないブドウや安価で収量が多いブドウなどから造られる傾向にあります。弊社のロゼはキムラセラーズのピノ・ノワールになる畑の高貴なブドウを使用しています。原料とワイン造りにとことん拘ったロゼなので「一流の」「高級な」を意味する“Prestige”という言葉を使いました。

畑＆ワイン造り

オーガニック認証機関「Bio Gro」の認定を得た有機ブドウ畑です。土壌は大きな石ころに覆われた砂利質とシルトです。手摘みで収穫した後、ワイナリーの選果台で熟れたブドウのみを厳選しています。破砕と除梗されたブドウは、数日間のマセラシオン後にプレスされ、ジュースはステンレスタンクで低温で発酵を行いました。

テイスティングコメント

淡いバラ色に、イチゴ、チェリー、フルーツキャンディーのような魅惑的な香りがグラスに溢れます。フレッシュな酸味と生き生きした赤い果実の風味がバランスよく調和した、深い味わいのロゼです。ウエルカムドリンク、花見シーズン、ランチタイム、ピクニックなど、幅広い場面で楽しんでいただけるワインです。

畑の産地：	マールボロ地区 ワイラウヴァレー
品種：	ピノ・ノワール（クローン８２８）
アルコール：	１３．５％
酒質：	ドライ

テクニカルノート作成 ２０１５年８月１７日

WINE OF NEW ZEALAND

www.kimuracellars.com