



U R L A R



アーラー ソーヴィニヨン・ブラン 2016

Urlar Sauvignon Blanc 2016

アーラーは、スコットランド・ゲール語で「地球」を意味し、その名の通り大地への敬意をコンセプトにオーガニックとビオディナミ農法に取り組み、単一畑のワイン造りを行っています。

白/辛口 750ml 参考小売価格（税別） ¥2,800

原料ぶどう情報	ニュージーランド ノース・アイランド ワイララバ
ぶどう品種	ソーヴィニヨン・ブラン100%
醸造	ブドウは味わいと果皮の熟し方に従って収穫。ブドウ畑の純粋な個性を活かすため、大半を低温のステンレスタンクで発酵。一方、複雑味と中盤の味わいに重みを加えるために、オークの古樽でも熟成を行いました。これらのコンビネーションがワインにテクスチャーと重さのバランスの特徴を与えています。
製品コメント	白い花、フレッシュハーブ、杏などの繊細なアロマ。品種特有のグーズベリー、トロピカルフルーツなどの芳醇でコクがある味わい。ほどよいコクとすばらしいミネラル感が特徴の、エレガントで落ち着きのあるソーヴィニヨンブランです。
お料理	ハーブを使った鶏肉・豚肉のお料理、殻付きの生ガキなどと相性がよい。
テクニカルデータ	アルコール度数 13% pH 3.2 酸度 7.2g/L 残糖 3.0g/L



— お問い合わせ —

GRN株式会社 酒類事業部

TEL:03-5719-7423 FAX:03-5719-742