



ニュージーランド・マールボロ



マールボロならではの弾けるような果実の強さ

ワイルド・ショア マールボロ ソーヴィニヨン・ブラン



■ワイン名の由来:ワイルドショアとは、ニュージーランド南島の壮大な海岸線を指します。冷たい水と強い潮流が、マールボロの独特の微気候に影響を与えています。ニュージーランドの先住民であるマオリ族はワイラウ・ヴァレー(マールボロ地方)を「雲の中の穴の開いた場所」と呼び、ニュージーランドで最も日照に恵まれ、乾燥した地域の一つと称していました。



ワイルド・ショア マールボロ ソーヴィニヨン・ブラン



・産地:ニュージーランド マールボロ ・ブドウ品種:ソーヴィニヨン・ブラン100%
 ・樹齢平均:約12年 ・標高:平均460m ・年産:4万2千本 ・土壌:石の多い砂質ローム
 ・醗酵・熟成:ステンレスタンク ・アルコール度数:12% ・サービス温度:8度前後
 ・(合わせるお料理) ソーヴィニヨン・ブランの生き生きとした風味は、魚介類、貝類、白身魚の新鮮な風味を引き立て、柑橘類やガーリックをベースにしたソースとの相性も抜群です。シャキシャキとした食感の野菜のサラダやトウガラシを効かせたお料理は、ソーヴィニヨン・ブランの風味と共鳴し、ワインと料理の両方を引き立ててくれます。また、トマトやビネガーベースのドレッシングなどの料理にもよく合います。ソーヴィニヨン・ブラン種のワインは食欲をそそるアペリティフとしてもオススメで、特に夏のよく晴れた日にはぴったりです。

鮮やかで軽快、透明感がある黄金色を呈し、グースベリー、青々としたパッションフルーツ、トロピカルフルーツ、グレープフルーツ、ライムなどの澁刺とした芳香が五感をくすぐります。濃厚で瑞々しくジューシーな果実味に溢れ、歯切れ良く、心地良い余韻のある酸が特徴です。



生産者【ヴァン・ビシェール】:フランス、アルザスに本拠地を置く1762年設立の会社。このワインの原料となるブドウは、契約栽培農家から仕入れ、専属の醸造担当により製造されています。特に同社は20社を超える世界中の航空会社と明コネクションを持っており、そのサービスの品質に高い信頼を得ている為、確かなコンセプトの下、フランスのみならず、世界の様々な種類のワインをリリースし、販売しています。



商品名	味わい	容量・入数	希望小売	バーコード	品番
ワイルド・ショア マールボロ ソーヴィニヨン・ブラン 2019	白・辛口	750ml×12	¥1,950	3332750008621	W56309

(注)掲載しております価格は、全て税抜きです。(注)通常配送ロット

■出荷可能 ■見積有効期限: 月 日

マルカイコーポレーション(株) ワイン課

(問合せ先) 大阪本社 TEL:06-6443-2071 東京営業所 TEL:03-6859-1810