

JUGGERNAUT

ジャガーナット マールボロ・ソーヴィニヨン ブラン 2025

絶対的な力、圧倒的な力と勢い

栽培地域：ニュージーランド・マールボロ ニュージーランド南島の北端に位置するマールボロのワイラウ・ヴァレーでは、強烈な日差しを和らげる強力な海風にさらされたブドウが栽培されています。ブドウ畑は太古の氷河期の谷の上にあり、多様な土壌タイプを備えています。



ワインメーカーから

このワインは、マールボロ産地内の2つの特徴的な地域で栽培されたブドウから造られました。北部のワイラウ・ヴァレー産は、熟した柑橘類やトロピカルフルーツ・パッションフルーツ、グレープフルーツ、ライムといった香りが際立ち、生き生きとした酸味と滑らかな口当たりが特徴です。一方、アワテレ・ヴァレー産のブドウは、より涼しい気候ならではの個性を持ち、鋭い酸味、際立ったミネラル感、そしてレモングラスや刈りたてのハーブのような爽やかなハーブの香りが特徴です。

テイasting ノート

ステンレスタンクで低温発酵を行い、マールボロ特有の生き生きとした魅力を封じ込めたこのワインは、澱の上で短期間熟成させることで、フレッシュさと華やかな香りを保ちつつ、豊かな口当たりを醸し出しています。ピンクグレープフルーツやパッションフルーツの濃厚な香りに、爽やかなレモングラスと繊細な火打石のようなニュアンスが加わり、華やかさを引き立てています。チオール由来のエキゾチックな香りがトロピカルな生命力に深みを与え、生き活きとした酸味と重層的な複雑さが絶妙なバランスを成しています。

ラベルの動物：シャチ／オルカ

シャチは獐猛な知能の持ち主として知られ、自分の生育環境を支配するための戦略を練り、しばしば集団で目標を達成します。私たちのソーヴィニヨン・ブランは力強く、また、ニュージーランドの沿岸がシャチの生育地であることから、この知的なハンターは、私たちの最新ワインに最適な究極の捕食者となりました。

テクニカルデータ

品種：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
 発酵：ステンレスタンク100%
 TA：0.72 g/100mL pH：3.03
 アルコール：12.5%
 グルテンフリー / ヴィーガン・フレンドリー
 UPC：0-80887-55108-6
 希望小売価格：¥4,200 (税込 ¥4,620)



ORCA
INTERNATIONAL

輸入発売元
 オルカ・インターナショナル株式会社 〒116-0013 東京都荒川区西日暮里 5-2-19 9F
 TEL 03-3803-1635 FAX 03-3803-1637 www.orca-international.com



カタログ



ワイナリー詳細