ハイツ カベルネ・ソーヴィニヨン (2017)

9298993

ハイツ・セラー

アメリカ



仕様

地域： アメリカ / カリフォルニア / ナパ・ヴァレー

スタイル：赤ワイン

葡萄品種： カベルネ・ソーヴィニヨン

テイスト： 辛口

アルコール度数： 14.0%

サーブ温度： 16℃から18℃

容量：750ml

説明

ハイツの単一畑の中で、ヴィンテージを最もよく表現できる区画から、他のハイツワインと同様にすべて夜間に手摘みで収穫しブレンドしているハイツの代表作。カベルネ・ソーヴィニヨン100%。4つのテロワール/AVAのブレンドにより葡萄品種の一貫性を保ち、毎年真のテロワールを的確に表現している。

テイスティングノート ブラックベリーの美しい味わいと、ナツメグのスパイスの含みが絶妙なコントラストで表現されている。甘美なウエイトとテクスチャー、そしてバランスのとれた酸味の独特な切れ味が感じられる。パワフルでありながらエレガントで、素晴らしい熟成のポテンシャルを秘めている。ハイツのワイン造りの哲学を忠実に表現している。

合う料理 ビーフ、ポーク、チキン、マグロ、サーモン、キノコ類の特にグリルやローストした料理に、柿、ザクロ、カシスなどのプリザーブド果物を使ったソース、デミグラスやクーリソース、ハーブ添えが合う。デザートとも好相性。
葡萄品種 100%カベルネ・ソーヴィニヨン
認証 CCOF Organic

畑 / 醸造方法

畑 オークヴィル、ラザフォード、ハウエル・マウンテン、セントヘレナ
気候 地中海性気候
収穫 夜間に手摘み収穫
醸造 ステンレタンクで低温で醸造後、20,000Lの大樽へ移し9-10ヵ月発酵。
熟成 フレンチオークの新樽と古樽で2年間熟成し、瓶詰後1年熟成しリリースする。

酸度 7.30g/L
PH 3.34
残糖 2.70g/L

PIEROTH

ピーロート・ジャパン株式会社

〒108-0075 東京都港区港南2丁目13番31号 ホームページ www.pieroth.jp
電話番号 (03)3458-4455 FAX (03)3458-4538 Eメールアドレス service@pieroth.jp