ハイツ マーサズ・ヴィニャード (2017)

9313677

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： 14.2%

サーブ温度： 13℃から18℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート ユーカリ、シーダー、ミントの核となるアロマは時間の経過とともに開花し、たっぷりとしたラズベリーと赤スグリの風味を感じる。味わいは風味とテクスチャーの完璧なバランスを表現しており、骨格は100年は熟成可能なポテンシャルを物語っているが、洗練されたタンニンとフレッシュさは今すぐにでも愉しめることを示す。素晴らしいバランスとユニークさを感じ、神秘的な特質に満ちていて、ナパ・ヴァレーを象徴するような逸品。
合う料理 グリルまたは煮込み肉料理、ラムのローストやグリル、キノコ料理、チーズなどと好相性
葡萄品種 100% カベルネ・ソーヴィニヨン
認証 CCOFオーガニック、フィッシュ・フレンドリー・ファーミング、ビオディナミ農法

***本ヴィンテージが在庫切れの場合、在庫があり価格が同様の場合は自動的に次のヴィンテージに変更されます、ご了承ください。**

畑 / 醸造方法

テロワール 水はけの良い、様々な深さのある砂利質土壌
葡萄畑の位置 AVAオークヴィル
気候 地中海性気候
地質 沖積と水はけの良い砂利質土壌
収穫 夜間に手摘みで収穫
熟成 フレンチオークの新樽と古樽で4年間熟成後瓶詰めし、1年後にリリースする

酸度 7.20g/L
PH 3.26
残糖度 2.80g/L

受賞歴

ワイン・アドヴォケイト　95ポイント！

後続2018ヴィンテージ
ワインスペクテーター　96ポイント！

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