

リチャード・ハミルトン 'センチュリオン' 樹 齢126年シラーズ (2018)

9255902

リチャード・ハミルトン・ワイ
ンズ

オーストラリア



仕様

地域：オーストラリア / 南オーストラリア / マクラーレンヴェイル

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：シラーズ

ティスト：辛口

アルコール度数：14.5%

サーブ温度：13°C

容量：750ml

説明

ティスティングノート リッチで濃い、品位のある赤色。スミレとクワの香りがする果実と、上質なフレンチオークからくるモカとシナモンの調和の取れた香りが融合し、すばらしく芳香の強い、複雑なノーズを生む。豊潤なシラーズは、優美で凝縮している。まろやかで、長くベルベットのようなタンニンが質感のある口当たりを形成する。オークは重要な役割を果たしているが、果実の力強さに対してはその役割は小さい。

合う料理 幅広い味わいの料理、ビーフ・カルバッチョ、レアでジューシーなヒレ肉と好相性。
葡萄品種 100% シラーズ

畠 / 醸造方法

気候 地中海性気候

土壌 砂利質粘土土壤

醸造 アロマと組成を造るため、少量の発酵では、ブドウの一部を房ごと手作業で浸漬する。長期熟成を可能にし、長い余韻の後味を得るために、大樽と桶を交互に交換し熟成を行う。

熟成 フレンチ・オーク桶と大樽で14ヶ月熟成を行う。内50%新樽で10ヶ月、1年目～3年目の樽で4ヶ月熟成を行う。

酸度 6.6g/l

PH 3.65

残糖 1.4g/l

受賞歴

ジェームス・ハリディ ワイン・コンペティション2021 96ポイント/ゴールド！
ジェームズ・サックリング 92ポイント！

後続2019ヴィンテージ
デキャンター・ワールドワインアワード 95ポイント/ゴールド！