ハイツ マーサズ・ヴィニャード (2018)

9344896

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・セラーでは、芸術性、職人技、忍耐力を象徴する特筆すべきヴィンテージが極稀に登場します。
その傑出したヴィンテージと認定されたワインには、歴史ある石造りのセラーをモチーフにした特別ラベルを使用してリリースしています。
本2018ヴィンテージは創業以来、初めてこのラベルでリリースした1974ヴィンテージから数えて5つ目の、傑出したヴィンテージとして、満を持してご案内いたします。

テイスティングノート 風味とテクスチャーの完璧なバランスを表し、100年は熟成するようなストラクチャーを感じ、洗練されたタンニンとフレッシュさはすぐに愉しめることを証明している。バランスのとれた、他に類を見ない、神秘的な品質を備えており、まさにナパ・ヴァレーの象徴と言えるような逸品。ユーカリ、シーダー、ミントを核としたアロマは時を経ても展開し続け、ラズベリーとレッドカラントのたっぷりとした風味を伴う。
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 カベルネ・ソーヴィニヨン 100%
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。**

※2枚目にイメージとして通常時のボトルショットがございますが、通常ラベルでの販売は致しておりません。

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
醸造 9ヵ月発酵
熟成 フレンチオークの新樽で36ヵ月熟成後、1年間瓶内熟成しリリースする

PH 3.3
残糖度 4.90g/L

受賞歴

ワイン・アドヴォケイト　96+ポイント！
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