ザ・プリズナー レッド・ブレンド (2019) 1500ml

9277252

ザ・プリズナー・ワイン・カンパニー

アメリカ



仕様

地域： アメリカ / カリフォルニア

スタイル：赤ワイン

葡萄品種： カベルネ・ソーヴィニヨン シャルボノ シラー ジンファンデル プティ・シラー

テイスト： 辛口

アルコール度数： 15.2%

サーブ温度： 16℃から18℃

容量：1500ml

説明

ザ・プリズナーの本丸、レッドブレンドをマグナムボトルで堪能

ザ・プリズナー・ワイン・カンパニー ワインメイキングチームが家族経営のブドウ栽培家と共に、カリフォルニアの最も素晴らしいブドウ畑の多様なブドウ品種をもとに造っている。それによりワインは注目すべき品質と特徴を持つ、興味深いブレンドとなっている。
ワインについて プリズナーはナパ・ヴァレーに最初に移住したイタリア人によって初めて造られた“ミックスブラック” にひらめきを得た。プリズナーは現在最も良く知られている赤ブレンドで、ジンファンデルにカベルネ・ソーヴィニヨン、プティ・シラー、シャルボノという珍しい組み合わせによる、興味深いブレンドの復活へと導いている。

テイスティングノート 特徴的なビングチェリー、ダークチョコレート、クローブ、ローストしたイチジクの魅力的なアロマを示す。熟したラズベリー、ボイセンベリー、ザクロ、バニラの持続的な風味が調和した余韻を残し、滑らかで豊潤な後味へと続く。
葡萄品種 ジンファンデル、カベルネ・ソーヴィニヨン、プティ・シラー、シラー、シャルボノ

畑 / 醸造方法

気候 温暖な日中、冷涼な夜の地中海性気候
地質 粘土質ローム、真砂土、砂質ローム、沖積の土壌
収穫 85%手摘み収穫、15%機械による収穫
醸造 7 - 10日間マセラシオンを行い、フレンチ＆アメリカン（新オーク樽30%）で10ヵ月間熟成を行う。

酸度 0.59
PH 3.85
残糖 0.47

受賞歴

サクラアワード2023　ゴールド！

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