



仕様

地域：アメリカ / カリフォルニア / ソノマ・カウンティ

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：ジンファンデル

ティスト：辛口

アルコール度数：15.3%

サーブ温度：7°Cから13°C

容量：750ml

説明

オンラインショップ限定販売品

造り手情報 セゲシオ・ファミリー・ヴィニヤーズは、1895年以降、上質のブドウ畠300エーカーを入手してきた。1895年にエドアルド・セゲシオは、ソノマカウンティのアレキサンダー・ヴァレーに最初のジンファンデルを植樹した。5世代に渡るセゲシオワインメーカーと栽培家によって、それぞれの区画は環境や特徴に合わせて選ばれた。

ティスティングノート 美しく表情豊か、イチジク、ブラックラズベリーの特徴を含み、ノーズは温かみのあるバニラの芳香を示す。リッチなテクスチャーとしなやかな口当たりを持ち、ジューシーな赤果実とぴりっとしたミネラルを伴い、後味は長く生き生きとしている。

合う料理 ラムのステーキ、アマトリチャーナパスタ、ハーブで包んだ豚ロースなど、リッチな肉料理と合う。また、ハンバーガーやチーズ盛り合わせ、アイルランド産のチーズ添えも好相性。

葡萄品種 100%ジンファンデル

有機栽培認定 サステイナブル認証（ソノマカウンティ・ヴィントナーズ）、フィッシュフレンドリー・ファーミング

畠 / 酿造方法

テロワール ロックパイルアペラシオンはドライ・クリーク・ヴァリーに隣接し、海拔240 - 649mの高さの尾根上に位置する。ごつごつした岩だらけの地形が、アペラシオンの広さを制限している。豊富な赤ブドウの品種に特化したロックパイルは、ソノマカウンティが世界有数のジンファンデルの产地であることをパーソナリティに示している。急勾配の水はけの良い丘の斜面は、浅い、岩の多い表土を持ち、樹勢が弱い、小さな粒の凝縮した風味を持つジンファンデルを造り出す。

受賞歴

ワイン・エンスージアスト 94ポイント！

ジェブ・ダナック 94ポイント！

ワイン・スペクテーター 94 ポイント！

ウォンズ 87ポイント！