



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

オンラインショップ限定販売品

ティスティングノート ふくよかでリッチな品格のある赤色。スミレと桑の実が香る果実が、きめ細かいフレンチオークのモカとシナモンと調和し、素晴らしい芳醇で複雑な香りを生み出している。この豊満なシラーズはエレガントと凝縮感の両方を示している。まろやかで長く、ビロードのように滑らかなタンニンがテクスチャーのある口当たりを形成。オークの役割は重要だが、果実のパワーが勝っている。

合う料理 様々な料理に最適な一本。（牛肉のカルバッチョ、レアでジューシーなヒレ肉）
葡萄品種 100% シラーズ

畑 / 醸造方法

葡萄畠の位置 マクラーレンヴェイル

気候 地中海性気候

地質 砂質粘土土壤

収穫 手摘み

醸造 アロマと組成を造るための少量の発酵では、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ヵ月熟成を行う。内50%新樽で10ヵ月、1年目～3年目の樽で4ヵ月熟成を行う。

酸度 6.70g/L

PH 3.43

残糖度 1.66g/L

受賞歴

デキャンター・ワールド・ワイン・アワード 95ポイント/ゴールドメダル！