リチャード・ハミルトン 'センチュリオン' 樹齢127年シラーズ (2019)

9291410

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

テイスト： 辛口

アルコール度数： 14.5%

サーブ温度： 13℃

容量：750ml

説明

オンラインショップ限定販売品

テイスティングノート 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、素晴らしく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ス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。（牛肉のカルパッチョ、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

葡萄畑の位置 マクラーレンヴェイル
気候 地中海性気候
地質 砂質粘土土壌
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！

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