



仕様

地域：ジョージア / カヘティ

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：サペラヴィ

テイスト：中辛口

アルコール度数：13.3%

サーブ温度：16℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート ジョージアは古くからワイン造りの伝統を持つ生産国の一つ。この地で極めて革新的な方法で未来が形作られていることに、いっそう驚かされる。サペラヴィなどの高品質な土着品種から造られており、ピエモンテのネッピオーロなどと比較されている。ブラックベリー、山のハーブ、花の香り、黒胡椒など、香ばしくスパイスの効いたブーケが特徴的。パワフルでまとまりを感じ、スパイスとフルーティーさに、クリーミーでジューシーな味わいを持つ。フィニッシュには上質な熟成感があり、魅惑的。

合う料理 ラムと豚の串焼き、ハードチーズ、チキンシチュー、ヒラタケ、ビーフ鉄板焼き、和牛蒸し、すき焼きと好相性。

葡萄品種 サペラヴィ 100%

畑 / 醸造方法

葡萄畑の位置 クヴァレリ

気候 カヘティ地方の畑は海拔250～800メートルの高地で栽培されている。この地域には、湿度の高い亜熱帯気候と、大陸性気候の両方が見受けられる。またカスピ海の乾燥した空気と黒海の湿った気団の影響も受けている。西から来る湿った空気は、グルジアを東と西の部分に分けているリヒ山脈によって、ほとんど抑えられている。地方の年間降雨量は、他の場合よりもずっと低くなっています。

地質 黒色片岩

収穫 成熟する9月末～10月初旬に、手作業による厳選した収穫（健康な房のみ）。1ヘクタールあたり8トン

醸造 伝統的な醸造法。95%ステンレスタンク、5%クヴァレリ・アンフォラで発酵。60%は5000L樽、5%は225L樽で熟成。

熟成 5000L樽と2年目/3年目の225L樽で18ヵ月熟成

酸度 4,6 (酒石酸)g/L

PH 3,69g/L

残糖度 10,56g/L

受賞歴

ベルリン・ワイン・トロフィー ゴールド