



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：ピノ・ノワール

テイスト：辛口

アルコール度数：14.5%

容量：750ml

説明

テイastingノート まっすぐで、果実味を前面に表している。濃厚で濃い果実の、みずみずしく、ふくよかな味わいが特徴的。プリズナー・レッドブレンドと同じスタイルで造るピノ・ノワール。ピノ・ノワールとシラーのブレンドは、ブラックチェリーの芳香を示し、ほのかな松の木とトーストしたバニラを伴う。口に含むとブラックチェリー、ブラックベリー、トーストしたバニラの風味が広がり、たっぷりとした口当たりと長い余韻の後味が続く。フレンチオーク樽での熟成により、ソノマ・コーストが造る赤ワインの風味を十分に引き出し、見事な味わいを生み出している。

合う料理 そのままでも、またチーズなどと好相性

葡萄品種 ピノ・ノワール、シラー

サスティナブル認証 ナパ・グリーン・ワイナリー認証

畑 / 醸造方法

収穫 手摘み

醸造 果皮といっしょに10-12日間発酵後、压榨

熟成 フレンチオーク樽で16ヵ月熟成、内40%新樽

酸度 5.5 g/L

PH 3.70g/L

残糖 1g/L