



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%

サーブ温度：7°Cから13°C

容量：750ml

説明

ティスティングノート ブラックベリー、ラベンダー、グラハム・クラッカーのクラストのアロマが、鮮やかな酸味の味わいをもたらす。黒や赤果実の生き生きとした特徴と、ほのかなココアパウダーのニュアンスが広がり、ミッドパレットまで続き、ほのかなスパイスを含む、エレガントでビロードのように滑らかな口当たりへと展開する。

合う料理 ラム料理

葡萄品種 ジンファンデル

*本ヴィンテージが在庫切れの場合、在庫があれば自動的に次のヴィンテージに変更されます、ご了承ください。

畑 / 醸造方法

畑 ドライ・クリーク・ヴァレーが生み出すジンファンデルの、最高峰の表現の一つ。砂利混じりのローム質土壌は、1972年にセゲシオ・ファミリーが植樹して作ったワイナリー、チェンズ・ヴィニヤード。朝霧に覆われ、午後のそよ風で葡萄は冷やされ、長めのハングタイムの恩恵を受け、エレガントなジンファンデルを育んでいる。

受賞歴

後続2021ヴィンテージ
デキャンター 92ポイント！

後続2022ヴィンテージ
ワイン・スペクテーター 94ポイント！