リチャード・ハミルトン リトル・ロード シラーズ (2020)

9291725

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

テイスティングノート 深い真紅色。果実は黒胡椒の含みを持つ薩摩プラムのアロマを示し、オーク樽熟成による軽いシーダーを伴う。ミディアムからフルボディのストラクチャーに、タンニンのテクスチャーが持続性を与え、味わいをまろやかにしている。果実味が支配し、エレガントなスタイルを持ち、風味豊か。ワイナリーで栽培する葡萄100%で造るワインは、若いうちは特徴的な果実味を示し、とても活き活きとしている。果皮との長いマセラシオンのお陰でまろやかで、口当たりの良いタンニンがあり、高い熟成のポテンシャルを持つ。
合う料理 牛肉のロースト（レア）、ラムの煮込み、きのこのリゾット、チキンのバーベキュー
葡萄品種 100% シラーズ
ヴィーガン認証 ヴィーガンソサエティー

***本ヴィンテージが在庫切れの場合、在庫があり価格が同様の場合は自動的に次のヴィンテージに変更されますのでご了承ください。**

畑 / 醸造方法

テロワール マクラーレン・ヴェイルの温暖な海洋性気候の下層にある砂と黒粘土ロームの土壌。
畑 マクラーレン・ヴェイル
気候 温暖/地中海性気候
収穫 機械
醸造 ワイナリーで栽培する葡萄100%から造る。若いうちに活き活きとした果実の特徴を示すワインを造ることに常に重点を置いている。支配するのではなく、引き立てるために十分なオークを表す。長期のマセラシオンは、味わいをまろやかにし、長期熟成を可能にする十分な口当たりの良いタンニンを備えている。圧搾後、フレンチオークとアメリカンオーク樽で14ヶ月間熟成。
熟成 フレンチオークとアメリカンオーク樽で14ヵ月熟成、内10%新樽、他1年-4年使用樽。

酸度 6.48g/L
PH 3.53
残糖 0.36g/L

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