



仕様

地域：ニュージーランド / マールボロ

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：13.5%

容量：750ml

説明

オンラインショップ限定販売品

※ご注文タイミングにより、ご注文後に在庫切れとなる場合がございます。ご了承ください。

テイスティングノート マールボロの果実を100%使用したミディウムボディのワイン。滑らかなテクスチャーを持ち、熟したプラムの果実の風味に、フレンチオークからくる美味しいスパイスを含む。鮮やかなルビー色。レッドチェリーとプラムの芳香を示し、ほのかなブラックベリー、タイム、シーダー、アニス、美味なパイクラストを伴う。レッドチェリー、ダークチェリー、ベーキングスパイス、コーラの含みが、風味の核を与え、味わいはエレガント。たっぷりのテクスチャーは滑らかで柔らかいタンニンを持ち、やさしい酸味の後味が続く。

合う料理 ポーク、チキン、ビーフ、ジビエ、きのこ料理などと好相性

葡萄品種 ピノ・ノワール

認証 SWNZ認証

畑 / 醸造方法

葡萄畑の位置 サザン・ヴァレー、アワテレ・ヴァレー

気候 冷涼で乾燥した気候

地質 砂利質土壌の上に黄土とたっぷりの粘土質土壌が覆う

収穫 手摘み

醸造 ステンレスのオーブントップ発酵槽で発酵する。3-5日間コールドマセラシオンし、野生と自然酵母といっしょに、攪拌とポンピングオーバーをしながら、果皮と20日間発酵後、压榨する。

熟成 フレンチオーク樽で12ヵ月熟成、内約20%新樽

酸度 5.7g/L

PH 3.53

残糖度 0.14g/L

受賞歴

サム・キム 93ポイント/5ツ星！

キャンディス・チャオ 93ポイント/5ツ星！

キャメロン・ダグラス 93ポイント/エクセレント！