

# ホワイトヘイヴン ピノ・ノワール (2020)

9299611

ホワイトヘイヴン・ワイン・カンパニー

ニュージーランド



## 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

テイスティング：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%使用したミディアムボディのワイン。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ペイスを含む。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、ベーキングスペイス、コーラの含みが、風味の核を与え、味わいはエレガント。たっぷりとした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 / 酿造方法

**葡萄畠の位置** 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** ステンレスのオープントップ発酵槽で発酵する。3-5日間コールドマセラションし、野生と自然酵母といっしょに、搅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、圧搾する。

**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つ星！

キャンディス・チャオ 93ポイント/5つ星！

キャメロン・ダグラス 93ポイント/エクセレント！