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 / 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オンし、野生と自然酵母といっしょに、撹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ッ星！
キャンディス・チャオ　93ポイント/5ッ星！
キャメロン・ダグラス　93ポイント/エクセレント！

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