



## 仕様

地域： オーストラリア / ヴィクトリア

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%

サーブ温度： 15℃から18℃

容量： 750ml

## 説明

オンラインショップ限定販売品

**テイスティングノート** 鮮やかなルビー色。繊細で、赤や濃い果実のアロマが漂う。優雅で柔らかいベリー系の果実味が、アロマとテクスチャーのバランスを保ち、滑らかなタンニンを伴う。長く、豊潤でバランスの取れた後味は、軽いスパイスを含む。ヴィーガンワイン。

**合う料理** チキンやホロホロ鳥のロースト、レアのラムラック、レアのヒレステーキ、カルパッチョ、ビーフウェリントン、ローストポークのハーブとフェンネル添え、チキンやターキーソーセージ、仔牛のレバー、スイートブレッド、モレル茸などの野生のキノコ料理、きのこのリゾット、ローストやグリルしたロブスターなどと好相性

**葡萄品種** 100% ピノ・ノワール

## 畑 / 醸造方法

**葡萄畑の位置** ヴィクトリア

**気候** 標高と方角が異なり、中気候は大きく変化し、温暖な地域でも涼しい。

**地質** 岩石質粘土の下層土が混じった灰褐色の砂質ローム土壌、グレート・ディヴァイディング山脈の砂岩、火山起源の若い赤土が混ざる

**収穫** 適度な降雨と冷涼な気候により、ほぼ完ぺきに熟し、自然の酸味を備えたピノ・ノワール

**醸造** 手摘み後、選果する。酵母といっしょに発酵が始まり、15-20日間マセラシオンする。圧搾し、澱引き後、新樽と古樽で9ヵ月熟成。

**酸度** 6.04g/L

**PH** 3.54

**残糖度** 0.80g/L

## 受賞歴

デキャンター 92ポイント！

ドリンク・ビジネス・マスタートーズ・グローバル ピノ・ノワール ゴールド！