ベドバ サペラヴィ (2020)

9317215

カヘティ・カンパニー

ジョージア



仕様

地域： ジョージア / カヘティ

スタイル：赤ワイン

葡萄品種： サペラヴィ

テイスト： 中辛口

アルコール度数： 13.3%

サーブ温度： 16℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート ジョージアは古くからワイン造りの伝統を持つ生産国の一つ。この地で極めて革新的な方法で未来が形作られていることに、いっそう驚かされる。サペラヴィなどの高品質な土着品種から造られており、ピエモンテのネッビオーロなどと比較されている。ブラックベリー、山のハーブ、花の香り、黒胡椒など、香ばしくスパイスの効いたブーケが特徴的。パワフルでまとまりを感じ、スパイスとフルーティーさに、クリーミーでジューシーな味わいを持つ。フィニッシュには上質な熟成感があり、魅惑的。
合う料理 ラムと豚の串焼き、ハードチーズ、チキンシチュー、ヒラタケ、ビーフ鉄板焼き、和牛蒸し、すき焼きと好相性。
葡萄品種 サペラヴィ 100%

*本ヴィンテージが在庫切れの場合、在庫があれば自動的に次のヴィンテージに変更されます、ご了承ください。

畑 / 醸造方法

葡萄畑の位置 クヴァレリ
気候 カヘティ地方の畑は海抜250～800メートルの高地で葡萄を栽培する。湿度の高い亜熱帯気候と、大陸性気候があり、カスピ海の乾燥した空気と黒海の湿った気団の影響も受ける。西から来る湿った空気は、ジョージアを東と西の部分に分けているリヒ山脈によって、ほとんど抑えられている。年間降雨量は低い。
地質 8～10mの深さのある炭酸塩を多く含む黒色頁岩土壌。
収穫 9月末から10月初旬に手摘み収穫
醸造 伝統的な醸造法を行う。93%はステンレスタンクで発酵し、5000Lの樽と225L樽で熟成。7%はアンフォラで醸造。
熟成 5000Lの古樽と、225Lの2-3回使用樽で14ヵ月熟成

酸度 4.70g/L
PH 3,7
残糖度 9.80g/L

受賞歴

ムンドゥス・ヴィニ　ゴールド！
ジルベール＆ガイヤール　ダブルゴールド！
フランクフルト・ワイン・トロフィー　グランド・ゴールド！

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