



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

テイスティング：中辛口

アルコール度数：13.3%

サーブ温度：16°C

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。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、香ばしくスペ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、スペ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。

畠 / 酿造方法

葡萄畠の位置 クヴァレリ

気候 カヘティ地方の畠は海拔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！