ベドバ リザーヴ (2020)

9345208

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： 辛口

アルコール度数： 13.5%

サーブ温度： 16℃

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。

ジョージアの歴史的な物語をラベルに描いた、伝統製法の力強いワイン。

テイスティングノート クヴァレリの深い黒スレート質土壌とクヴェヴリ熟成を反映している。ダークベリー、アルプスのハーブ、花、スパイスの芳香が広がる。口に含むと、エレガントで力強さを感じ、長い余韻が続く。
合う料理 驚くほど万能なワイン。じっくり煮込んだ鹿肉のシチュー、鴨胸肉のソテー、ラムラック、ローストしたポルトベロマッシュルーム、ゴルゴンゾーラやロックフォールなどのクリーミーなブルーチーズなどと好相性。
葡萄品種 100% サペラヴィ

畑 / 醸造方法

テロワール クヴァレリの深い黒スレート質土壌
葡萄畑の位置 クヴァレリ
気候 湿潤亜熱帯気候で、夏は温暖（25～35℃）で、冬は穏やか（0～5℃）。年間を通して適度な降雨があり、アラザニ渓谷からの涼しい風が流れ込み、葡萄に最適な気温を保つ
地質 黒スレート質土壌
収穫 手摘み
醸造 12月にマロラクティック発酵を完了させ、果皮や茎を除き、3月までセトリングする。1/2を新しいクヴェヴリ（アンフォラ）、1/2を500Lのフレンチオークの古樽に移し10ヵ月熟成する。熟成後クヴェヴリに移し、清澄。瓶詰めし1年後にリリース。
熟成 新しいクヴェヴリと500Lのフレンチオークの古樽で10ヵ月熟成、瓶詰めし1年後にリリース

酸度 5.10g/L
PH 3.70
残糖度 5.40g/L

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