

The Prisoner for ファイナルファンタジーXIV 10th Anniversary Collector's Box

1210301

ザ・プリズナー・ワイン・カン
パニー

アメリカ



仕様

地域：アメリカ / カリフォルニア

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：カベルネ・ソーヴィニヨン メルロー シラー ジンファンデル プティ・シラー マルベック

テイスト：辛口

アルコール度数：15.5%

サーブ温度：16℃から18℃

容量：750ml

説明

2024年1月22日(月)正午より販売開始予定！

アメリカ・カリフォルニアのワインカンパニー「The Prisoner (ザ・プリズナー)」と「ファイナルファンタジーXIV」のコラボレーション第2弾FF XIVの新生10周年を記念したワイン「The Prisoner for ファイナルファンタジーXIV <10th Anniversary Collector's Box>」

ファイナルファンタジーXIV新生10周年を記念したこのワイン、ザ・プリズナーのアートデザインにマッチした豪華なギフトボックス入り。そしてボトルには特別な二重ラベルが施されており、ラベルを剥がすと「光の戦士」の描き下ろしラベルが出現。ザ・プリズナーのワインづくりのコンセプトである、「伝統に捉われることなく、より大胆な発想でワインを創造し続ける開拓精神」と、ファイナルファンタジーXIVで描かれている“困難に立ち向かい続ける英雄”のストーリーがリンクしたデザインとなっています。

またギフトボックスの内側には、ファイナルファンタジーXIVの重要人物である「ヴェーネス」のセリフ「Break your chains, shed your burdens—and show me your strength of will! (しがらみは断たれよ、艱難は注げ。汝の意志をここに示さん!)」が刻まれています。

「The Prisoner」は私にとって魂の分身。伝統を重んじる一方で、如何なる慣習に囚われない。私は、長年に渡りファイナルファンタジーファンです。その価値観に共感できるものがあります。だからこそ、このパートナーシップに誇りを感じています。
トッド・リカード / 「The Prisoner」ワイン製造 ディレクター

※2024年1月22日(月)正午より販売開始を予定しております。

※ピーロート・ジャパン オンラインショップの販売数は先着限定200本です。

※こちらの商品をご購入制限3本までとさせていただきます。

※人気商品のため早々に完売する可能性があります、ご了承のほどお願いいたします。

※商品は1月31日(水)より順次出荷いたします。お届け日指定をご希望の場合2月3日以降より承ります。(これ以前のお日にち指定の場合は準備完了次第の発送となります。)

※出荷後1~3日(配送地域による)でお届け予定です。発送時に出荷通知メールが送付されますので、ご確認ください。

※他通常商品と併せてご注文いただいた場合、本商品の出荷と併せての発送となります。ご注文内容の個別発送は承れません。

※アクセスが集中した際は入場をお待ちいただく場合がございます。

畑 / 醸造方法

ザ・プリズナーは創業当時、単品種による様々な味の展開が主流だったナパ・ヴァレーで、大胆で革新的な赤ブレンドワインを復活させ、赤ワインの概念を大きく覆した”ミックスブラック”で話題を呼びました。その創業当時から受け継がれている価値観です。

ジンファンデルにカベルネ・ソーヴィニヨン、プティ・シラー、シラー、シャルボノという当時としては珍しい組み合わせにより、他には見られない、興味深いブレンドに仕上げるレッド・ブレンドは、世界でも高く評価される地位を確立しています。

ザ・プリズナー・ワイン・カンパニー ワインメイキングチームが家族経営のブドウ栽培家と共に、カリフォルニアの最も素晴らしいブドウ畑の多様なブドウ品種をもとに造っている。それによりワイ

PIEROOTH

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

ンは注目すべき品質と特徴を持つ、興味深いブレンドとなっている。

◇ワインデータ◇

ザ・プリズナー レッド・ブレンド (2021) アメリカ、カリフォルニア / 赤 / 辛口

テイastingノート ノーズはドライブラックベリー、ドライアサイーベリー、シーダーとほのかなタバコの葉を示し、クローブ、シナモン、ナツメグなどの甘いスパイスのアクセントが加わる。熟したダークチェリー、ブラックベリーソース、微かなアニスの風味が調和し、熟したタンニンとバランスの取れた柔らかく力強い後味へと続く。

合う料理 グリルした肉、甘いソースやトマトベースのソース添えの肉料理などと好相性

葡萄品種 ジンファンデル、カベルネ・ソーヴィニヨン、プティ・シラー、シラー、メルロー、マルベック

気候 地中海性気候、温暖、冷涼な夜

地質 粘土質ローム、真砂土、砂質ローム、沖積の土壌

収穫 機械と手摘み

醸造 7-10日間マセラシオンする。100%樽で10ヵ月熟成、内30%新樽（フレンチとアメリカンオーク樽）

酸度 5.80g/L

PH 3.80

残糖度 5.00g/L

受賞歴

#FF14, #ff14, #コラボワイン