ボーランド カプチーノ・ピノタージュ (2021)

9295189

ボーランドセラー

南アフリカ



仕様

地域： 南アフリカ / パール

スタイル：赤ワイン

葡萄品種： ピノタージュ

テイスト： 辛口

アルコール度数： 14.1%

サーブ温度： 16℃から18℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート コーヒースタイルのピノタージュは、南アフリカ発、ユニークな革新的ワイン。数ヶ月よくトーストしたオークとピノタージュの特徴的な果実味が組み合わさり、コーヒーとチョコレートの風味が豊かに重なり合った、熟した赤いベリーの果実味と、バランスがとれたスタイルの赤ワイン。このスタイルは、近年、南アフリカ国内外で多くの支持を集めている。そのため、ピノとカプチーノ（イタリア発祥のエスプレッソベースのコーヒー飲料）をもじって名づけられた。カプチーノ・ピノタージュのために厳選されたブドウは、深い頁岩土壌の畑で、季節の半ばに熟すため、成育期間が長くなり、バランスのとれた完熟した果実を生み出す。熟した果実は濃く、甘いプラムとジューシーで熟した赤いベリーの果実味が組み合わさる。パールダバーグ地区の、ジャムのような嫌な含みのないピノタージュから造る。

合う料理 ラムチョップ、ベーレウォースソーセージ、ビーフケバブなどのバーベキュー肉と好相性

サスティナブル認証 Wieta,IPS,FSSC 認証

畑 / 醸造方法

葡萄畑の位置 パール　**気候** 地中海性気候で、海洋性気候の影響を受ける
地質 水はけのよい花崗岩と頁岩の土壌　**収穫** 機械と手摘み
醸造 厳選された生産者から調達したブドウは、ユニークな風味を保持するために別々に醸造を行う。破砕後、2日間低温浸漬を経て、特別に厳選した酵母を加え、果汁はゆっくりと低温で発酵し、発酵中に果皮を取り除き、焦がしたフレンチ・オーク樽へ移す。発酵は樽の中で完了し、柔らかい木とタンニンが互いに影響しあう。これらのプロセスによりリッチなコーヒーとチョコレートの風味の味わいを持つ。栽培ブドウ品種特有の果実の特徴と、オーク風味とのバランスを最大限表現するワイン造りを目指す。
熟成 強いトーストを施したフレンチ・オーク樽で約３年熟成

酸度 5.80g/L
PH 3.46
残糖度 4.30g/L

受賞歴

ミケランジェロ2021　ゴールド！
ミケランジェロ2020　ゴールド！
プラッター2021　"秘宝"に選出！

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