



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せ、コーヒーとチョコレート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、バランスの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、季節の半ばに熟するため、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、甘いプラムとジュシーで熟した赤いベリーの果実味が組み合わせる。パールダバーク地区の、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。破碎後、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!