



## 仕様

地域：オーストラリア / ハンター・ヴァレー

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：シラーズ

テイスト：辛口

アルコール度数：13.5%

サーブ温度：18℃から20℃

容量：750ml

## 説明

**テイスティングノート** 紫色がかった深いルビーレッド色。ノーズは熟したプラムとブラックベリーを示す。風味豊かな味わいは、スパイスの効いたレッドチェリーを伴い、柔らかいオークを含むタンニンがバランスを取り、長い余韻の後味へと続く。

**合う料理** BBQグリルのステーキなど合う

**葡萄品種** 100%シラーズ

## 畑 / 醸造方法

**テロワール** 土壌は石灰岩層の下層にあり、主に破碎性ローム土壌

**葡萄畑の位置** アイアン・パーク、ポコルビン・ハンター・ヴァレー

**気候** 地中海性気候に似ており、春と夏には穏やかな日が多く、秋と冬には爽やかな夜が続く。

**地質** 砂、シルト、粘土が混ざる土壌

**収穫** 機械

**醸造** 破碎し除梗後オープントップ発酵槽に移し、酵母といっしょに7日間発酵を行う。圧搾し、ステンレスタンクで完全なマロラクティック発酵する。澱引きしアメリカンオークとフレンチオーク樽で11ヵ月熟成し、ブレンド、瓶詰する。

**熟成** フレンチとアメリカンオーク樽で11ヵ月熟成。セラー貯蔵で2-4年熟成がおすすめ。

**酸度** 6.30g/L

**PH** 3.62

**残糖度** 3-5 g/L