

アイアンバーク・ヒル シラーズ (2021)

9299454

ピーター・ドレイトン・ワインズ

オーストラリア



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

ティスト：辛口

アルコール度数：13.5%

サーブ温度：18°Cから20°C

容量：750ml

説明

ティスティングノート 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と合う

葡萄品種 100%シラーズ

畑 / 醸造方法

テロワール 土壤は石灰岩層の下層にあり、主に破碎性ローム土壤

葡萄畠の位置 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、粘土が混ざる土壤

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。濾引きしアメリカンオークとフレンチオーク樽で11ヶ月熟成し、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ヶ月熟成。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

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