

ダンディー・ヒルズ ピノ・ノワール (2021)

9318759

アーチェリー・サミット・ワイ
ナリー

アメリカ



仕様

地域：アメリカ / オレゴン

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：ピノ・ノワール

テイスト：辛口

アルコール度数：13.5%

サーブ温度：13℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート この名高いアペラシオンの特徴をすべて備えている。最初にブランブルベリー、熟したチェリー、ブラックベリーの花、ココアパウダー、スパイスが開く。味わいも同様に生き生きとしており、フレッシュでジューシーな赤果実は、優雅なタンニンと酸味が支える。スパイスの効いたオークと口中を覆うようなミネラルの後味は、ダンディー・ヒルズの魔法を見事に表現している。

合う料理 グリルチキンなどと良く合う

葡萄品種 100% ピノ・ノワール

サスティナブル認証 LIVE/IWCA認証

畑 / 醸造方法

テロワール 火山性、海成堆積物

葡萄畑の位置 ウィラメット・ヴァレー

気候 海の影響を受けた地中海性気候

地質 水はけの良い火山性と赤土土壌

収穫 夜間に手摘み収穫

醸造 5つの自社畑の葡萄から造る。手摘みで収穫後選果し、ステンレス、コンクリート、木製のオープントップ発酵槽の組み合わせで発酵。4～5日間のコールドマセラシオン後、発酵の約半分まで1日2回ポンピングオーバーし、その後毎朝と夕方のテイスティングを行い、1日1～2回のポンピングオーバーとパンチングダウンを組み合わせる。

熟成 フレンチオーク樽で10ヵ月熟成、内12%新樽。澱引き後ブレンドし、軽ろ過後8月に瓶詰する。

酸度 5.40g/L

PH 3.53

残糖度 0.32g/L

受賞歴

サクラアワード2024 ゴールド！

デキャンター：ベスト・イン・ショー 97ポイント！

ジェームス・サックリング 94ポイント！

ワイン・スペクテーター 94ポイント！

後続2022ヴィンテージ

デキャンター・ワールド・ワイン・アワード 93ポイント！

後続2023ヴィンテージ

ジェームス・サックリング 93ポイント！

ワイン・スペクテーター 93ポイント！

ワイン・エンスージアスト 92ポイント！