# スリー・フィンガー・ジャック ラム・バレル レッド・ブレンド (2021)

9324070

デリカート・ファミリー・ワインズ

アメリカ




## 仕様

地域： アメリカ / カリフォルニア

スタイル：赤ワイン

葡萄品種： メルロー タナ シラー

テイスト： 辛口

アルコール度数： 14.5%

サーブ温度： 18℃

容量：750ml

## 説明

**テイスティングノート** ユニークな特徴を持つ素晴らしい一本。ベーキングスパイス、ナツメグ、スモア（キャンプで食べる焼いたマシュマロと板チョコをクラッカーで挟んだ菓子）の美しいアロマを示す。フレンチオークとアメリカンオーク樽での熟成により、豊潤な赤果実、ボイセンベリーのジャム、バニラが素晴らしくバランスが取れていて、香ばしいストラクチャーに滑らかなタンニンを持ち、余韻の長い後味が続く。
**合う料理** BBQリブ、とんかつ、豚バラなどと好相性
**葡萄品種** 67%メルロー、19%シラー、13%タナ、1%その他
**認証** カリフォルニアサステナブルワイナリー

***本ヴィンテージが在庫切れの場合、在庫があり価格が同様の場合は自動的に次のヴィンテージに変更されます、ご了承ください。**

## 畑 / 醸造方法

**テロワール** 日中は暖かく、夜は涼しい。（ナパ・ヴァレーより日中は1-2度暖かく、夕方は2-3度涼しい） 降雨量は少なく、雨のほとんどは冬に降ります。 土壌はロームと粘土質が多く、白ブドウと黒ブドウを栽培する。
**葡萄畑の位置** ローダイ
**気候** 温暖な気候
**地質** 粘土質と砂質ローム、石のローム土壌
**収穫** 夜に機械で収穫
**醸造** 除梗後発酵槽に移し、発酵前のマセラシオンを24時間行う。ワインメーカーがタンニンのバランスが適切と判断した時点で、抽出し圧搾する。
**熟成** 一部フレンチとアメリカンオーク樽で5ヵ月、一部フレンチとアメリカンオーク樽で12ヵ月、残りはラム酒の樽で最低2ヵ月熟成。

**酸度** 5.50g/L
**PH** 3.69
**残糖度** 3.80g/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