ベドバ サペラヴィ (2021)

9324609

カヘティ・カンパニー

ジョージア



仕様

地域： ジョージア / カヘティ

スタイル：赤ワイン

葡萄品種： サペラヴィ

テイスト： 辛口

アルコール度数： 13.4%

サーブ温度： 16℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 濃い色合い。ブラックベリー、山のハーブ、花の含み、黒胡椒のスパイシーなブーケを示す。味わいは力強く引き締まっていて、スパイシー、フルーティー、クリーミーでとてもジューシー。しっかりと熟成した後味が続く。
合う料理 ラムと豚の串焼き、ハードチーズ、チキンシチュー、ヒラタケ、ビーフ鉄板焼き、和牛蒸し、すき焼きと好相性。
葡萄品種 100% サペラヴィ

畑 / 醸造方法

葡萄畑の位置 クヴァレリ
気候 地域の気候条件は、カヘティ産ワインの形成に不可欠な役割を果たしている。葡萄畑は海抜250ー800mの高地で栽培。湿度の高い亜熱帯気候と大陸性気候の両方を有する。カスピ海の乾燥した空気と湿った黒海の影響も受ける。西から来る湿った空気は、ジョージアを東部と西部に分 けているリキ（Likhi）尾根によって、ほとんど抑えられてい る。
地質 地表から8-10mほど深い炭酸塩を多く含む黒色頁岩質土壌
収穫 9月末から10月初旬に手摘み収穫
醸造 伝統的な醸造法を行う。90%はステンレスタンクで伝統的に醸造
熟成 60%は5000Lの大樽と225Lの古樽、10%はアンフォラで18ヵ月熟成

酸度 4.70g/L
PH 3.7
残糖度 7.80g/L

受賞歴

ジルベール＆ガイヤール　90ポイント、ダブルゴールド！
IWSC 93ポイント！

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