



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。葡萄畑は海拔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！