ハミルトン ハット・ブロック カベルネ・ソーヴィニヨン (2021)

9360074

リチャード・ハミルトン・ワインズ

オーストラリア



仕様

地域： オーストラリア / 南オーストラリア / マクラーレンヴェイル

スタイル：赤ワイン

葡萄品種： カベルネ・ソーヴィニヨン

テイスト： 辛口

アルコール度数： 14.0%

サーブ温度： 16℃から18℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 輝きのある深紅色。熟したカシス、プラム、チョコレートの芳香を示し、素晴らしく調和したシーダーを背景に感じ、バランスの取れたオークのブーケを含む。まろやかでジューシーなタンニンが、長い余韻の後味を支える。
合う料理 和牛、濃厚パスタ、じっくりと煮込んだ鴨肉などと好相性
葡萄品種 カベルネ・ソーヴィニヨン

***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 古代の海岸の土壌
葡萄畑の位置 マクラーレンヴェイル
気候 地中海性気候
地質 粘土の上に砂質とローム土壌
収穫 機械
醸造収穫は冷涼な夜間に行い、除梗後、8-13日間果皮といっしょに発酵する。圧搾後マロラクティック発酵する
熟成 オーク樽で18ヵ月熟成、内21%フレンチオークの新樽、残りは1-4年使用のフレンチとアメリカンオーク樽で熟成

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