ザ・プリズナー レッド・ブレンド (2021) 大胆不敵 リミテッドエディション

9705096

ザ・プリズナー・ワイン・カンパニー

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： カベルネ・ソーヴィニヨン シャルボノ シラー ジンファンデル プティ・シラー

テイスト： 辛口

アルコール度数： 15.2%

サーブ温度： 16℃から18℃

容量：750ml

説明

書家: 川尾 朋子 × The Pridoner コラボレーションBOX
I am Fearless ”大胆不敵” リミテッドエディション
独創的な挑戦を続ける「ザ・プリズナー・ワイン・カンパニー」は、この度『I am Fearless ”大胆不敵”』をテーマにしたキャンペーンを展開。伝統的な書道を現代風に描くモダンな作品が国内外を問わず大きな注目を集める書家・川尾 朋子氏とコラボレーションし、型にはまらないブランドの世界観を印象的かつ力強く表現しています。
このキャンペーンの一環として『I am Fearless ”大胆不敵”』限定のギフトボックスを制作。川尾氏の作品が描かれた大胆かつ唯一無二の雰囲気を醸し出すパッケージは一見の価値があります。

※本品は専用箱に入っております。

ワインメイキングチームが家族経営のブドウ栽培家と共に、カリフォルニアの最も素晴らしいブドウ畑の多様なブドウ品種をもとに造っている。それによりワインは注目すべき品質と特徴を持つ、興味深いブレンドとなっている。
ワインについて プリズナーはナパ・ヴァレーに最初に移住したイタリア人によって初めて造られた“ミックスブラック” にひらめきを得た。プリズナーは現在最も良く知られている赤ブレンドで、ジンファンデルにカベルネ・ソーヴィニヨン、プティ・シラー、シャルボノという珍しい組み合わせによる、興味深いブレンドの復活へと導いている。

テイスティングノート ノーズはドライブラックベリー、ドライアサイーベリー、シーダーとほのかなタバコの葉を示し、クローブ、シナモン、ナツメグなどの甘いスパイスのアクセントが加わる。熟したダークチェリー、ブラックベリーソース、微かなアニスの風味が調和し、熟したタンニンとバランスの取れた柔らかく力強い後味へと続く。
合う料理 グリルした肉、甘いソースやトマトベースのソース添えの肉料理などと好相性
葡萄品種 ジンファンデル、カベルネ・ソーヴィニヨン、プティ・シラー、シラー、メルロー、マルベック

通常ラベルの商品はこちら。
ザ・プリズナー レッド・ブレンド (2021)
商品価格　￥ 12,980（税込）
※現在本ページ商品は特別価格にてご案内しているため、通常ラベルと価格が異なります。

畑 / 醸造方法

気候 温暖な日中、冷涼な夜の地中海性気候
地質 粘土質ローム、真砂土、砂質ローム、沖積の土壌
収穫 85%手摘み収穫、15%機械による収穫
醸造 7 - 10日間マセラシオンを行い、フレンチ＆アメリカン（新オーク樽30%）で10ヵ月間熟成を行う。

酸度 0.59
PH 3.85
残糖 0.47

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