



仕様

地域： ニュージーランド / セントラル・オタゴ

スタイル： 赤ワイン

葡萄品種： ピノ・ノワール

ティスト： 辛口

アルコール度数： 13%

サーブ温度： 16°Cから18°C

容量： 750ml

説明

【商品情報】

- ・こちらの商品をお買い上げの場合、別途送料は発生致しません。
- ・クール便配送のため、宅配ボックスはご利用いただけません。
- ・ギフト用の商品のため、化粧箱に梱包されております。別途ギフトボックスはご注文されませんよう、お願いいたします。

アカルア ピノ・ノワール (2022) 1本

ティスティングノート ルビーピンクがかった中位から濃い紫色。甘いダークベリー、ブルーベリー、スパイス、キノコ、ほのかななめし革の芳醇なアロマを示す。フルボディな味わいは、甘いダークチェリー、スパイス、ドライハーブ、スモーキーなオークを伴う。凝縮していて鮮やかな酸味と滑らかで繊細なテクスチャーを持ち、非常に長いミネラルの後味が続く。

合う料理 仔羊のロースト、キノコ料理、甘みや酸味ある野菜料理

葡萄品種 ピノ・ノワール

サスティナブル認証 SWNZ認証

畠 / 醸造方法

テロワール 畠は海拔240～270メートルに位置し、生育期は典型的な乾燥気候で、日中は暖かく、夕方は涼しい。土壌は典型的な砂質ロームと片岩で、水はけがよく、肥沃度は低い。

葡萄畠の位置 セントラル・オタゴ

気候 半大陸性気候

地質 シストと砂質ローム土壌

収穫 手摘み

醸造 各バッチはほぼ除梗するが、一部房ごと、約3週間果皮とともに発酵する。その後優しく圧搾し、フレンチオーク樽で熟成する。

熟成 フレンチオーク樽で9ヶ月熟成、内20%新樽

酸度 5.84g/L

pH 3.57

残糖度 0.14g/L

受賞歴

サクラアワード 2024 ゴールド！

リアル・レビュー 94ポイント！

香港インターナショナル・ワイン&スピリッツ・コンペティション シルバー！