# アカルア ピノ・ノワール (2022)

9310228

エドモン・ド・ロートシルト・ワインズ

ニュージーランド




## 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

テイスト： 辛口

アルコール度数： 13.0%

サーブ温度： 16℃から18℃

容量：750ml

## 説明

USフォーブス誌は2025年春に、アカルア ピノ・ノワールを「今買うべき世界のトップ・バリュー・ピノ・ノワール」のトップ10に選出いたしました！

**テイスティングノート** 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

***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** 畑は海抜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。
**葡萄畑の位置** 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ヵ月熟成、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！**
**ジェームス・サックリング　92ポイント！**
**デキャンター　92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！**

**後続2023ヴィンテージ**
**サクラアワード2025　シルバー！**
**ボブ・キャンベル　94ポイント！**
**ワイン・アドヴォケイト　92ポイント！**
**ジェームス・サックリング　92ポイント！**

**後続2024ヴィンテージ**

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

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