



## 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

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

\*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。

## 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壤

**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！

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

ジェームス・サックリング 92ポイント！

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](http://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](mailto:service@pieroth.jp)