



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・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！

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

