

ザ・プリズナー レッド・ブレンド (2022) 1500ml

9322751

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 メルロー シラー ジンファンデル プティ・シラー マルベック

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：1500ml

説明

即完売したマグナムボトルを、アンコールにお応えして特別に限定数再入荷！

ザ・プリズナー・ワイン・カンパニー 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やドライサイーベリーに、ほのかなシーダーとタバコの葉を示し、クローブ、シナモン、ナツメグの甘いスパイスが加わる。熟したダークチェリー、ブラックベリークーリと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生き生きとした後味が続く。

合う料理 トマトや甘いソース添えのグリル肉

葡萄品種 35% ジンファンデル、25% プティ・シラー、20% シラー、10% カベルネ・ソーヴィニヨン、5% メルロー、5% マルベック

畑 / 醸造方法

気候 地中海性気候。日中は暖かく、夜間は冷涼。

収穫 手積みと機械

醸造 14-21日間発酵し、ステンレスタンクでマセラシオンする。

熟成 9-10ヵ月アメリカンとフレンチオーク樽で熟成、内35%新樽

酸度 5.90g/L

PH 3.81

残糖度 3.60g/L