ザ・プリズナー レッド・ブレンド (2022)

9326448

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：750ml

説明

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。

テイスティングノート ドライブラックベリーやドライアサイベリーに、ほのかなシーダーとタバコの葉が香り、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、ブラックベリーのクーリ（ピューレ状のソース）、アニスの風味が調和しながら続き、熟したタンニンとバランスのとれたソフトで力強い後味が広がる。
合う料理 グリルした肉、甘いソースやトマトベースのソース添えの肉料理などと好相性
葡萄品種 ジンファンデル、カベルネ・ソーヴィニヨン、プティ・シラー、シラー、メルロー、マルベック

***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

気候 地中海性気候、温暖、冷涼な夜
地質 粘土質ローム、真砂土、砂質ローム、沖積の土壌
収穫 機械と手摘み
醸造 7-10日間マセラシオンする。100%樽で10ヵ月熟成、内30%新樽（フレンチとアメリカンオーク樽）

酸度 5.90g/L
PH 3.81
残糖度 3.60g/L

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