ホワイトヘイヴン ピノ・ノワール (2022)

9331000

ホワイトヘイヴン・ワイン・カンパニー

ニュージーランド



仕様

地域： ニュージーランド / マールボロ

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： 13.5%

容量：750ml

説明

テイスティングノート 明るいミディアムルビー色。 レッドチェリーとプラムの含みが立ち上り、ほのかなカシス、タイム、シーダー、アニスと、香ばしいパイクラストを伴う。レッドとダークチェリー、ベーキングスパイスとコーラが風味の核となっている。口当たりはエレガントで、たっぷりとしたテクスチャーを持ち、絹のように滑らかなタンニンと優しい酸味の後味が続く。
合う料理 ポーク、チキン、ビーフ、ジビエ、きのこ料理などと好相性
葡萄品種 100% ピノ・ノワール
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

葡萄畑の位置 サザン・ヴァレー、アワテレ・ヴァレー
気候 冷涼で乾燥した気候
地質 砂利質土壌の上に黄土とたっぷりの粘土質土壌が覆う
収穫 手摘み
醸造 ステンレスのオープントップ発酵槽で発酵する。3-5日間コールドマセラシオンし、野生と自然酵母といっしょに、撹拌とポンピングオーバーをしながら、果皮と20日間発酵後、圧搾する。
熟成 フレンチオーク樽で12ヵ月熟成、内約20%新樽

酸度 5.3g/L
PH 3.76
残糖度 0.30g/L

受賞歴

ジェームス・サックリング　92ポイント！
サクラアワード2025　シルバー！

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