ベドバ サペラヴィ (2022)

9339094

カヘティ・カンパニー

ジョージア



仕様

地域： ジョージア / カヘティ

スタイル：赤ワイン

葡萄品種： サペラヴィ

テイスト： 辛口

アルコール度数： 13.4%

サーブ温度： 16℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 深く濃い色合い。ノーズはブラックベリー、ハーブ、フローラルのニュアンスと黒胡椒を示す。口に含むと力強く、スパイシーでとてもジューシー。素晴らしく熟成していて、洗練された滑らかなフィニッシュが続く。
合う料理 ローストラム、豚の串焼き、ハードチーズ、チキンシチュー、きのこと牛肉のオイスターソース炒め、鉄板焼、すき焼きなどと好相性。
葡萄品種 100% サペラヴィ

***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 クヴァレリ
気候 地域の気候条件は、カヘティ産ワインの形成に不可欠な役割を果たしている。葡萄畑は海抜250ー800mの高地で栽培。湿度の高い亜熱帯気候と大陸性気候の両方を有する。カスピ海の乾燥した空気と湿った黒海の影響も受ける。西から来る湿った空気は、ジョージアを東部と西部に分 けているリキ（Likhi）尾根によって、ほとんど抑えられてい る。
地質 地表から8-10mほど深い炭酸塩を多く含む黒色頁岩質土壌
収穫 9月末から10月初旬に手摘み収穫
醸造 85%はステンレスタンクで、伝統的な手法で醸造する。60%のワインは5000Lと225L樽で、15%はクヴェヴリ・アンフォラで熟成
熟成 5000Lの大樽と225Lの古樽、クヴェヴリ・アンフォラで18ヵ月熟成

酸度 4.80g/L
PH 3.69
残糖度 8.90g/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