リチャード・ハミルトン メルロー (2022)

9341389

リチャード・ハミルトン・ワインズ

オーストラリア



仕様

地域： オーストラリア / 南オーストラリア / マクラーレンヴェイル

スタイル：赤ワイン

葡萄品種： メルロー

テイスト： 辛口

サーブ温度： 18℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 深紅がかった、中位から鮮やかな赤色。魅力的なチェリープラムとベリー果実のノーズを示し、複雑な土と融和したオークのバニラの影響を感じる。ミディアムからフルボディの味わいは、ビロードのように滑らかで、長くジューシーなタンニンを包み込み、風味は長く続く。
合う料理 焼いたサーモン、ラヴィオリ、ラム肉などと好相性
葡萄品種 メルロー

***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

テロワール 南東に面した斜面
葡萄畑の位置 マクラーレンヴェイル
気候 地中海性気候
地質 粘土質土壌を砂質と砂質ローム土壌が覆う
醸造 除梗後厳選した酵母といっしょに、22-25℃で発酵。圧搾前に更に数日発酵し、マロラクティック発酵後数回澱引きする。
熟成 主にフレンチオーク樽で16ヵ月熟成

受賞歴

ケン・ガージェット　92ポイント！
レイ・ジョーダン　92ポイント！

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