



仕様

地域：オーストラリア / 南オーストラリア

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：カベルネ・ソーヴィニヨン

テイスト：辛口

アルコール度数：14.5%

サーブ温度：14℃

容量：750ml

説明

赤身肉に合わせて飲みたい、ミディアムボディのカベルネ

テイスティングノート チョコレートとダークチェリーの爽やかな芳香が広がる。口に含むと、黒スグリやスパイシーな熟したプラムの濃厚な風味を感じ、タンニンは素晴らしく滑らか。複雑でしっかりとしたストラクチャーを持つ、美味しい一本。

合う料理 ローストビーフ、ラム、鹿肉などと好相性

葡萄品種 カベルネ・ソーヴィニヨン

認証 SWA (サステナブル・ワインディング・オーストラリア)

畑 / 醸造方法

葡萄畑の位置 マナム/南オーストラリア

気候 涼しい川風を伴う温暖な気候

地質 粘土質土壌を砂質ローム土壌が覆う

収穫 機械

醸造 除梗後圧搾し、ステンレスタンクで発酵する

熟成 ステンレスタンクで熟成

酸度 6.49g/L

PH 3.62

残糖度 3.40g/L