ドロップ・ゾーン カベルネ・ソーヴィニヨン (2022)

9355108

プロジェクト・ワイン

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

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・ワイングローイング・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

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