# 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