



仕様

地域：オーストラリア / 南オーストラリア / クナワラ

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：カベルネ・ソーヴィニヨン メルロー シラーズ

テイスト：辛口

アルコール度数：14.5%

サーブ温度：16℃から18℃

容量：750ml

説明

テイastingノート 濃厚なカシスのアロマをたっぷりと感じ、シナモンやナツメグ、フレンチオーク熟成によるシーダーが包み込む。リッチな味わいと滑らかなタンニンに魅了され、エレガントでしっかりとしたストラクチャーの余韻が長く続く。

合う料理 風味豊かな食事と合う。上質な和牛料理、トリュフの Pasta、鴨やラム肉などと好相性

葡萄品種 カベルネ・ソーヴィニヨン 91.22%、メルロー 8.42%、シラーズ 0.36%

*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 クナワラ

気候 冷涼な気候

地質 石灰岩をテラ・ロッサ土壌が覆う

収穫 機械

醸造 約10%はフレンチオークの新樽で、果皮といっしょに1週間発酵する。残りはスキンコンタクトの時間を延長し、持続性と余韻を得る。自然な清澄を行い、ろ過も最低限に抑える。

熟成 フレンチオーク樽で20ヵ月熟成、内17%新樽、41%1-2回使用樽

酸度 6.70g/L

PH 3.42

残糖度 0.70g/L

受賞歴

レイ・ジョーダン 95ポイント!

ケン・ガルゲット 95ポイント!

キム・プレバック 95+ポイント!