レコンフィールド カベルネ・ソーヴィニヨン (2022)

9355314

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 / 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

テイスティングノート 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、トリュフのパスタ、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・ブレバック 95+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