



## 仕様

地域：ニュージーランド / マールボロ

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：ピノ・ノワール

テイスト：辛口

アルコール度数：14.0%

容量：750ml

## 説明

**ティスティングノート** 中位の明るいルビー色。ノーズはチェリーやプラムが立ち上る。ほのかなブラックベリー、タイム、シーダー、ベーキングスパイス、コーラなど核となる風味を伴う。口に含むと素晴らしいエレガントで、たっぷりとした滑らかなテクスチャーが感じられ、心地良いタンニンと柔らかい酸味の後味が続く。

**合う料理** ポーク、チキン、ビーフ、ジビエなど肉料理や、きのこ料理などと好相性  
**葡萄品種** 100% ピノ・ノワール  
**認証** SWNZ認証

\*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

**葡萄畠の位置** サザン・ヴァレー、アワテレ・ヴァレー

**気候** 冷涼で乾燥した気候

**地質** 砂利質土壌の上に黄土とたっぷりの粘土質土壌が覆う

**収穫** 手摘み

**醸造** 3-5日間コールドマセラションし、ポンピングオーバーしながら約20日間ステンレスタンクで発酵

**熟成** フレンチオーク樽で12ヶ月熟成、内20%新樽

**酸度** 5.50g/L

**PH** 3.72

**残糖度** 0.20g/L