



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

テイスティングノート 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。口を含むと素晴らしくエレガントで、たっぷりと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

葡萄畑の位置 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オンし、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ヵ月熟成、内20%新樽

酸度 5.50g/L

PH 3.72

残糖度 0.20g/L