



仕様

地域：アメリカ / カリフォルニア

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 ジンファンデル プティ・シラー マルベック

テイスト：辛口

アルコール度数：15.5%

サーブ温度：16℃から18℃

容量：750ml

説明

ザ・プリズナー・ワイン・カンパニー ワインメイキングチームが家族経営のブドウ栽培家と共に、カリフォルニアの最も素晴らしいブドウ畑の多様なブドウ品種をもとに造っている。それによりワインは注目すべき品質と特徴を持つ、興味深いブレンドとなっている。

テイスティングノート ノーズはクランベリー、ブラックベリー、カラント、ドライプラム、バニラ、ナツメグ、トーストしたココナッツを示す。口に含むと、柔らかいタンニンが広がり、甘いスパイスは素晴らしく溶け込んでいて、バランスの取れた赤と黒果実を感じる。

合う料理 グリルした肉、甘いソースやトマトベースのソース添えの肉料理などと好相性

葡萄品種 ジンファンデル 40%、プティ・シラー 19%、シラー 17%、カベルネ・ソーヴィニヨン 10.5%、メルロー 8.5%、マルベック 5%

*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

気候 地中海性気候、温暖、冷涼な夜

地質 粘土質ローム、真砂土、砂質ローム、沖積の土壌

収穫 機械と手摘み