



## 仕様

地域：ジョージア / カヘティ

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：サペラヴィ

テイスト：辛口

アルコール度数：13.5%

サーブ温度：16℃

容量：750ml

## 説明

**テイスティングノート** 深く濃い色合い。ノーズはブラックベリー、ハーブ、フローラルのニュアンスと黒胡椒を示す。口に含むと力強く、スパイシーでとてもジューシー。素晴らしく熟成していて、洗練された滑らかなフィニッシュが続く。

**合う料理** ローストラム、豚の串焼き、ハードチーズ、チキンシチュー、きのこ牛肉のオイスターソース炒め、鉄板焼、すき焼きなどと好相性。

**葡萄品種** サペラヴィ 100%

\*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** ケリルバルデルピとキンズマラウリのテロワール。ユニークで特別な微気候を有する最高の畑。

**気候** 地域の気候条件は、カヘティ産ワインの形成に不可欠な役割を果たしている。葡萄畑は海拔250-800mの高地で栽培。湿度の高い亜熱帯気候と大陸性気候の両方を有する。カスピ海の乾燥した空気と湿った黒海の影響も受ける。西から来る湿った空気は、ジョージアを東部と西部に分けているリキ (Likhi) 尾根によって、ほとんど抑えられている。

**地質** 地表から8-10mほど深い炭酸塩を多く含む黒色頁岩質土壌

**収穫** 9月末から10月初旬に手摘み収穫

**醸造** 85%はステンレスタンクで、伝統的な手法で醸造する。

**熟成** 5000Lの大樽と225Lの古樽、クヴェヴリ・アンフォラで18ヵ月熟成

酸度 5.20g/L

PH 3.70

残糖度 8.10g/L

## 受賞歴

サクラアワード2026 ゴールド&すき焼きに合うワイン賞！