アカルア シャルドネ (2024)

9357369

アカルア

ニュージーランド



仕様

地域： ニュージーランド / セントラル・オタゴ

スタイル：白ワイン

葡萄品種： シャルドネ

テイスト： 辛口

アルコール度数： 13.5%

サーブ温度： 14℃から16℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート ゴールドがかった、綺麗な淡い麦わら色。表情豊かなノーズは、核果、メロン、ブリオッシュ、柑橘類の花、火打ち石を示す。ドライな味わいが広がり、熟した甘い桃、洋ナシ、マルメロ、レモンカード、トーストしたオークが感じられる。素晴らしくバランスが取れていて、リッチで凝縮した、核果を含む長い余韻のフィニッシュが続く。
合う料理 グリル魚、キノコのリゾット、ロースト野菜、山羊のチーズやグリュイエールなどと好相性、またアペリティフにも最適
葡萄品種 シャルドネ
サスティナブル認証 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

テロワール 畑は海抜240～270メートルに位置し、生育期は典型的な乾燥気候で、日中は暖かく、夕方は涼しい。土壌は典型的な砂質ロームと片岩で、水はけがよく、肥沃度は低い。
葡萄畑の位置 セントラル・オタゴ
気候 半大陸性気候
地質 シストと砂質ローム土壌
収穫 手摘み
醸造 房ごと丁寧に圧搾し、樽とアンフォラに移し、澱といっしょに約7ヵ月発酵とマロラクティック発酵する。
熟成 フレンチオーク樽と砂岩アンフォラで10ヵ月熟成

酸度 5.99g/L
PH 3.24
残糖度 1.39g/L

受賞歴

ジェームス・サックリング　93ポイント！
キャメロン・ダグラス　93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