トレント・ベイ　ピノ・ノワール (2020)

9283185

モトゥエカ・ワインメーカーズ＆グローワーズ

ニュージーランド

仕様

地域： ニュージーランド

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： 13.5%

サーブ温度： 15℃

容量：750ml

説明

ジビエやラムに合わせたい柔らかな黒果実のアロマ

ニュージーランドで最も高い日照量を誇るムーテレ・ヒルズのピノ・ノワール。
2020年ヴィンテージは美しく熟した果実を収穫。除梗して5日間低温浸漬した後、厳選した酵母を加え、2週間ほど1日2回オープンタンクで優しくプランジングし、圧搾後に澱引きし、マロラクティック発酵を行いました。フレンチオーク樽で8カ月熟成、フィルターをかけ、瓶詰め。ルビーレッド色で、チェリーやプラム、ダークチョコレートやバニラのような香ばしいアロマが感じられます。柔らかいタンニンのストラクチャーに包まれ、果実味が引き立つ長い余韻の、ソフトでエレガントなピノ・ノワールです。

テイスティングノート ルビーレッド色。第一印象はソフトでエレガント。チェリーやプラムの風味から、ダークチョコレートやバニラのような魅力的なアロマが広がる。クリーンな果実味と複雑で美味しい芳香を感じ、柔らかいタンニンのストラクチャーに包まれ、長い余韻の後味は果実味が引き立っている。
合う料理 ジビエやラムなどと好相性。
葡萄品種 100% ピノ・ノワール

畑 / 醸造方法

テロワール 肥沃な河川敷、リワカ・ヴィニャードはローム質、砂質土壌、モウテレ・ヴィンヤードはより重い粘土質土壌。
葡萄畑の位置 ネルソン
気候 海洋性
地質 リワカ：砂利・花崗岩質土壌／モウテレ：花崗閃緑岩質土壌
収穫 機械
醸造 2020年は葡萄がきれいに熟した。除梗し低温浸漬を5日間行い、厳選した酵母を入れ、二週間に渡り葡萄を優しく1日に2回蓋のない槽で櫂入れを行う。圧搾後、ワインは澱引きされマロラクティック発酵し、フレンチオークの大樽と樽で10か月間熟成され、ろ過し瓶詰する。
熟成 フレンチオーク樽で10ヵ月

酸度 4.90g/L
PH 3.70g/L
残糖度 1.80g/L

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