ホワイトヘイヴン ピノ・ノワール (2017)

9290917

ホワイトヘイヴン・ワイン・カンパニー

ニュージーランド

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(%)： 13.5%

容量：750ml

説明

テイスティングノート 100%マールボロ産の葡萄から造るミディアムボディワイン。シルクのように滑らかなテクスチャーと熟したプラムの風味を示し、フレンチオークのスパイスの含みと素晴らしい味わいを持つ。ラムや鹿のジビエ料理などと良く合う。
合う料理 ポーク、チキン、ビーフ、ジビエなどの肉料理、キノコ料理などと好相性
葡萄品種 ピノ・ノワール
認証 SWNZ認証

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、乾燥した気候
地質 砂利質の下層土を、黄土と粘土質土壌が覆う
収穫 手摘み
醸造3-5日間コールドマセラシオンし、オープントップのステンレス発酵槽で果皮、野生の酵母といっしょに、ポンピングオーバーや攪拌しながら、平均20日間発酵する。最後に圧搾。
熟成 フレンチオーク樽で10ヵ月熟成、内～27%新樽

酸度 5.3g/L
PH 3.72
残糖度 0.2g/L

受賞歴

サム・キム　5ッ星！
イヴォンヌ・ローキン　5ッ星！
キャメロン・ダグラス　93ポイント！
ボブ・キャンベル　90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