



## 仕様

地域：オーストラリア / 南オーストラリア / マクラーレンヴェイル

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：シラーズ

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：14.5%

サーブ温度：13℃

容量：750ml

## 説明

オンラインショップ限定販売品

**テイスティングノート** ふくよかでリッチな品格のある赤色。スミレと桑の実が香る果実が、きめ細かいフレンチオークのモカとシナモンと調和し、素晴らしく芳醇で複雑な香りを生み出している。この豊富なシラーズはエレガンスと凝縮感の両方を示している。まるやかで長く、ピロードのように滑らかなタンニンがテクスチャーのある口当たりを形成。オークの役割は重要だが、果実のパワーが勝っている。

**合う料理** 様々な料理に最適な一本。(牛肉のカルパッチョ、レアでジューシーなヒレ肉)

**葡萄品種** 100% シラーズ

## 畑 / 醸造方法

**葡萄畑の位置** マクラーレンヴェイル

**気候** 地中海性気候

**地質** 砂質粘土土壌

**収穫** 手摘み

**醸造** アロマと組成を造るための少量の発酵では、一部を房ごと手作業で浸漬する。長期熟成を可能にし、長い余韻の後味を得るために、大樽と桶を交互に交換し熟成を行う。

**熟成** フレンチオーク桶と大樽で14ヵ月熟成を行う。内50%新樽で10ヵ月、1年目～3年目の樽で4ヵ月熟成を行う。

**酸度** 6.70g/L

**PH** 3.43

**残糖度** 1.66g/L

## 受賞歴

デキャンター・ワールド・ワイン・アワード 95ポイント/ゴールドメダル!