レコンフィールド シラーズ (2020)

9299090

リチャード・ハミルトン・ワインズ

オーストラリア

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： 15℃

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 深い赤色。ブーケ。ノーズはブラックオリーブと温州みかんの果実を示し、微かな焙煎コーヒーの香りを背景に持つオークが調和している。フルボディでエレガント、豊かなシラーズの風味に、滑らかなテクスチャーのタンニンが長く続く。柔らかくまろやかな酸味は、ジューシーな味わいを与えている。
合う料理 ローストした赤肉、麺料理などと好相性
葡萄品種 シラーズ99.8%、グルナッシュ0.2%

畑 / 醸造方法

テロワール 温暖な気候、穏やかな海洋の影響を受ける
葡萄畑の位置 クナワラ、南オーストラリア
気候 温暖な気候
地質 オレンジ色の粘土質土壌の上に砂質のオーガニックローム土壌
収穫 開花時の天候の影響で平均より低い収量。マクラーレンヴェイルの降雨量は、暖かいと同時に涼しかった7月のため、平均をわずかに上回った。11月20日の非常に暑い1日が開花した葡萄樹に影響を与え、12月中旬には涼しく風の強いコンディションが結実に影響した。12月後半には非常に暑い状況が続いた。1月の好天は12月の乾燥を和らげるのに役立った。1月、2月ともに平年より涼しく、極端な天候の変化もなく、長い成熟期間となった。比較的穏やかなコンディションが3月まで続き、理想的な収穫条件となった。控えめな収穫量から、果実の品質は良好で、エレガントで程よい力強さを示している。
醸造 気温の低い夜間に収穫する。ドライさを得るまで発酵し、圧搾前にスキンコンタクトでマセラシオンを行う。熟成に使用したオークは、主にフレンチオークの新樽を使い、果実の甘味を出すために、一部２年目のアメリカン・オーク樽を使用。柔らかいタンニンのストラクチャーを得るため、軽く清澄を行う。
熟成 100%オーク樽で15ヵ月熟成、内15%フレンチオークの新樽、20%２年目のフレンチオークの大樽、一部２年目のアメリカンオーク樽で熟成
酸度 6.7g/L
PH 3.42g/L
残糖度 0.35g/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