アイアンバーク・ヒル シラーズ (2021)

9299454

ピーター・ドレイトン・ワインズ

オーストラリア



仕様

地域： オーストラリア / ハンター・ヴァレー

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(%)： 13.5%

サーブ温度： 18℃から20℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 紫色がかった深いルビーレッド色。ノーズは熟したプラムとブラックベリーを示す。風味豊かな味わいは、スパイスの効いたレッドチェリーを伴い、柔らかいオークを含むタンニンがバランスを取り、長い余韻の後味へと続く。
合う料理 BBQグリルのステーキなどと合う
葡萄品種 100%シラーズ

畑 / 醸造方法

テロワール 土壌は石灰岩層の下層にあり、主に破砕性ローム土壌
葡萄畑の位置 アイアン・バーク、ポコルビン・ハンター・ヴァレー
気候 地中海性気候に似ており、春と夏には穏やかな日が多く、秋と冬には爽やかな夜が続く。
地質 砂、シルト、粘土が混ざる土壌
収穫 機械
醸造 破砕し除梗後オープントップ発酵槽に移し、酵母といっしょに7日間発酵を行う。圧搾し、ステンレスタンクで完全なマロラクティック発酵する。澱引きしアメリカンオークとフレンチオーク樽で11ヵ月熟成し、ブレンド、瓶詰する。
熟成 フレンチとアメリカンオーク樽で11ヵ月熟成。セラー貯蔵で2-4年熟成がおすすめ。

酸度 6.30g/L
PH 3.62
残糖度 3-5 g/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