アイアンバーク・ヒル シャルドネ (2021)

9299470

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：白ワイン

葡萄品種： シャルドネ

テイスト： 辛口

アルコール度数： 13.3%

サーブ温度： 8℃から10℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 緑がかった明るいレモン色。ノーズは核果、柑橘類とパイナップルを示し、繊細なフレンチオークのニュアンスを含む。風味豊かな味わいに、ピーチとメロンなどの熟した果実の核を感じ、柔らかなビスケットの含みがバランスを取っている。長い余韻の後味は、クリーンですっきりとした酸味と伴う。
合う料理 チキンのクリーム煮、マッシュルームのパスタなどと好相性
葡萄品種 シャルドネ

畑 / 醸造方法

テロワール 様々なテロワールの葡萄から成る
葡萄畑の位置 アイロン・パーク、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 砕けやすいローム-砂、シルト、粘土が混ざる土壌
収穫 機械
醸造 圧搾後、コールドセトリング。オーク樽とステンレスタンクで発酵する。
熟成 フレンチオーク樽で６ヵ月熟成

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