



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%

サーブ温度：14℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 紫色がかった濃いチェリー色。複雑さを示し、ブラックチェリー、スパイス、ほのかな松葉のアロマを伴う。赤果実の魅力的な核は、素晴らしく溶け込んだ、エレガントな樽香が支え、見事に持続する骨格へと導かれる。5年以内が飲み頃。

合う料理 アペリティフとして、また白身肉（鶏肉）、仔牛、ソースのかかった肉（トリュフ、モレル）、チーズなどと好相性

葡萄品種 100% ピノ・ノワール

認証 NZサステナブル認証

畑 / 醸造方法

テロワール マールボロ

葡萄畑の位置 ラパウラ・ロード

気候 冷涼な気候、乾燥して日照時間が長い

地質 ラパウラ

収穫 手摘み収穫、一部除梗（40%）

醸造 温度管理しながらステンレスのオープントップタンクで果皮といっしょに醸造。ポンピングオーバーとピジャージを行う。

熟成 100%樽で10ヵ月熟成、内30%新樽

酸度 5.0g/L

PH 7.00g/L

残糖度 0.3g/L