リチャード・ハミルトン メルロー (2021)

9308800

リチャード・ハミルトンワイン グループ

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： メルロー

テイスト： 辛口

アルコール度数(%)： 14%

サーブ温度： 16℃から18℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 深紅がかった、中位から鮮やかな赤色。魅力的なチェリープラムとベリー果実のノーズを示し、複雑な土と融和したオークのバニラの影響を感じる。ミディアムからフルボディの味わいは、ビロードのように滑らかで、長くジューシーなタンニンを包み込み、風味は長く続く。
合う料理 焼いたサーモン、ラヴィオリ、ラム肉などと好相性
葡萄品種 メルロー

*上記ヴィンテージが在庫切れの場合、価格が同様で在庫があれば自動的に次のヴィンテージに変更されます、ご了承ください。

畑 / 醸造方法

テロワール 南東に面した斜面
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 粘土質土壌を砂質と砂質ローム土壌が覆う
収穫 2021年2月の夜間に収穫を行う
醸造 除梗後厳選した酵母といっしょに、22-25℃で発酵。圧搾前に更に数日発酵し、マロラクティック発酵後数回澱引きする。
熟成 主にフレンチオーク樽で16ヵ月熟成

酸度 6.90g/L
PH 3.30
残糖度 0.79g/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