



仕様

地域：ニュージーランド / セントラル・オタゴ

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%

サーブ温度：16℃から18℃

容量：750ml

説明

テイスティングノートルビーピンクがかった中位から濃い紫色。甘いダークベリー、ブルーベリー、スパイス、キノコ、ほのかなめし革の芳醇なアロマを示す。フルボディな味わいは、甘いダークチェリー、スパイス、ドライハーブ、スモーキーなオークを伴う。凝縮していて鮮やかな酸味と滑らかで繊細なテクスチャーを持ち、非常に長いミネラルの後味が続く。

合う料理 仔羊のロースト、キノコ料理、甘みや酸味ある野菜料理

葡萄品種 ピノ・ノワール

サステナブル認証 SWNZ認証

畑 / 醸造方法

テロワール 畑は海拔240～270メートルに位置し、生育期は典型的な乾燥気候で、日中は暖かく、夕方は涼しい。土壌は典型的な砂質ロームと片岩で、水はけがよく、肥沃度は低い。

葡萄畑の位置 セントラル・オタゴ

気候 半大陸性気候

地質 シストと砂質ローム土壌

収穫 手摘み

醸造 各バッチはほぼ除梗するが、一部房ごと、約3週間果皮とともに発酵する。その後優しく圧搾し、フレンチオーク樽で熟成する。

熟成 フレンチオーク樽で9ヵ月熟成、内20%新樽

酸度 5.84g/L

PH 3.57

残糖度 0.14g/L

受賞歴

香港インターナショナル・ワイン&スピリッツ・コンペティション シルバー！