



## 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%

容量：750ml

## 説明

**テイスティングノート** 明るいミディアムルビー色。レッドチェリーとプラムの含みが立ち上り、ほのかなカシス、タイム、シーダー、アニスと、香ばしいパイクラストを伴う。レッドとダークチェリー、ベーキングスパイスとコーラが風味の核となっている。口当たりはエレガントで、たっぷりとしたテクスチャーを持ち、絹のように滑らかなタンニンと優しい酸味の後味が続く。

**合う料理** ポーク、チキン、ビーフ、ジビエ、きのこ料理などと好相性

**葡萄品種** 100% ピノ・ノワール

**認証** SWNZ認証

\*本ヴィンテージが在庫切れの場合、在庫があり価格が同様の場合は自動的に次のヴィンテージに変更されますのでご了承ください。

## 畑 / 醸造方法

**葡萄畑の位置** サザン・ヴァレー、アワテレ・ヴァレー

**気候** 冷涼で乾燥した気候

**地質** 砂利質土壌の上に黄土とたっぷりの粘土質土壌が覆う

**収穫** 手摘み

**醸造** ステンレスのオープントップ発酵槽で発酵する。3-5日間コールドマセラシオンし、野生と自然酵母といっしょに、攪拌とポンピングオーバーをしながら、果皮と20日間発酵後、压榨する。

**熟成** フレンチオーク樽で12ヵ月熟成、内約20%新樽

**酸度** 5.0g/L

**PH** 3.53

**残糖度** 0.14g/L

## 受賞歴

サクラアワード2024 ゴールド!

ムンドゥス・ヴィニ2023 シルバー!