



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(%)：13.5%

サーブ温度：14℃から16℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート ガーネットがかかった中程度のルビー紫色。ノーズは熟した赤と黒果実、チェリー、ストロベリー、プラムを示す。ほのかなオークと混じり合った素晴らしい花の要素があり、表情豊かで複雑な芳香を与えている。フルボディで、甘く熟したベリー類、スマイル、キノコ、トーストしたオークを伴う。味わいは非常に長く複雑で、果実味と酸味のバランスが素晴らしい。見事な凝縮感を持ち、滑らかで上質なタンニンをたっぷりと感じ、プラムを含む長い余韻が続く。

合う料理 ローストしたラム、キノコ料理、甘味や酸味のある野菜料理

葡萄品種 ピノ・ノワール

畑 / 醸造方法

テロワール 海拔240~270mで栽培。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から成り、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 丁寧に手摘み収穫し、一部房ごと、残りは除梗し、果皮といっしょに約3週間発酵する。優しく压榨し、フレンチオーク樽で熟成。

熟成 フレンチオーク樽で14ヵ月熟成、内40%新樽

酸度 6.00g/L

PH 3.58

残糖度 <0.5g/L