リチャード・ハミルトン "センチュリオン" オールド・ヴァイン シラーズ 1892年植樹 (2020)

9319914

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： シラーズ

テイスト： 辛口

アルコール度数(%)： 14.5%

サーブ温度： 13℃ / 16℃から18℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート スミレと桑の実の芳香を示し、上質なフレンチオークからくるモカとシナモンと調和し、素晴らしく複雑なノーズを生み出している。この豊潤なシラーズは、エレガントさと凝縮感の両方を持ち合わせ、まろやかで長く、ビロードのように滑らかなタンニンがしっかりとしたテクスチャーのある味わいを形成。オークも少し感じるが、果実の力強さが勝っている濃厚で堂々とした一本。
合う料理 様々な料理とよく合う。牛肉のカルパッチョ、レアでジューシーに調理したヒレ肉などとおすすめ。
葡萄品種 100% シラーズ

***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、ご了承ください。**

畑 / 醸造方法

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 砂質粘土土壌
収穫 手摘み
醸造 しっかりとしたストラクチャーを獲得し、アロマを高めるために20%は房ごと発酵する。オーク樽で毎日3回ポンピングオーバーしながら、また小さい発酵槽では手作業で発酵。14日間マセラシオン後、圧搾。
熟成 フレンチオーク桶と大樽で14ヵ月熟成を行う。内50%新樽で10ヵ月、1年目～3年目の樽で4ヵ月熟成を行う。

酸度 6.80g/L
PH 3.37
残糖度 0.97g/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