



## 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：カベルネ・ソーヴィニヨン グルナッシュ シラズ

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：14.5%

サーブ温度：16℃から18℃

容量：750ml

## 説明

**テイスティングノート** 濃い深紅色。さつまプラムのアロマを示し、ほのかな黒胡椒を伴い、オーク熟成による軽やかなシーダーを含む。ミディアムからフルボディのストラクチャーを持ち、しっかりとした骨格のタンニンが持続性を与え、味わいをまろやかにしている。素晴らしく風味豊かで、際立った果実味をエレガントに表現する一本。

**合う料理** ローストビーフ、ラム、きのこのリゾット、鶏肉の照り焼きなどと好相性。

**葡萄品種** シラズ 98%、グルナッシュ 1%、カベルネ・ソーヴィニヨン 1%

\*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

**テロワール** マクラーレン・ヴェイルの温暖な海洋性気候の下層にある砂と黒粘土ロームの土壌。

**畑** マクラーレン・ヴェイル

**気候** 温暖/地中海性気候

**収穫** 機械

**醸造** ワイナリーで栽培する葡萄100%から造る。若いうちに生き活きとした果実の特徴を示すワインを造ることに常に重点を置いている。支配するのではなく、引き立てるために十分なオークを表す。長期のマセラシオンは、味わいをまろやかにし、長期熟成を可能にする十分な口当たりの良いタンニンを備えている。压榨後、フレンチオークとアメリカンオーク樽で14ヶ月間熟成。

**熟成** フレンチオークとアメリカンオーク樽で14ヶ月熟成、内10%新樽、他1年-4年使用樽。

**酸度** 6.9g/L

**PH** 3.47

**残糖** 0.36g/L