アカルア ピノ・ノワール (2023)

9356718

エドモン・ド・ロートシルト・ワインズ

ニュージーランド

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： 13.0%

容量：750ml

説明

USフォーブス誌は2025年春に、アカルア ピノ・ノワールを「今買うべき世界のトップ・バリュー・ピノ・ノワール」のトップ10に選出いたしました！

テイスティングノート ルビーピンクがかった中位の紫色。ノーズはダークベリー、タイム、スパイスの芳醇なアロマを示す。口に含むとフルボディで、甘いダークチェリーやプラムが広がり、心地良い酸味と滑らかなテクスチャーを感じ、長いミネラルの後味が続く。
合う料理 鴨のロースト、グリルサーモン、ポーク、キノコのリゾット、ローストビーフサラダなどと好相性。またアペリティフに最適
葡萄品種 ピノ・ノワール 100%
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、ご了承ください。**

畑 / 醸造方法

葡萄畑の位置 バノックバーン
気候 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し、一部房ごと、約3週間果皮とともに発酵する。
熟成 フレンチオーク樽で10ヵ月熟成、内25%新樽

酸度 5.31g/L
PH 3.66
残糖度 0.00g/L

受賞歴

ボブ・キャンベル　94ポイント！
ザ・リアル・レビュー2023　94ポイント！
キャンディス・チャウ2024　93ポイント！
ワイン・アドヴォケイト　92ポイント！
ジェームス・サックリング　92ポイント！
サクラアワード2025　シルバー！
グローバル・ピノ・ノワール・マスターズ2025　シルバー！

後続2024ヴィンテージ
ジェームス・サックリング　92ポイント！

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