



## 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** 100%マールボロ産の葡萄から造るミディアムボディワイン。シルクのように滑らかなテクスチャーと熟したプラムの風味を示し、フレンチオークのスパイスの含みと素晴らしい味わいを持つ。ラムや鹿のジビエ料理などと良く合う。

**合う料理** ポーク、チキン、ビーフ、ジビエなどの肉料理、キノコ料理などと好相性

**葡萄品種** ピノ・ノワール

**認証** SWNZ認証

## 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、乾燥した気候

**地質** 砂利質の下層土を、黄土と粘土質土壌が覆う

**収穫** 手摘み

**醸造** 3-5日間コールドマセラシオンし、オープントップのステンレス発酵槽で果皮、野生の酵母といっしょに、ポンピングオーバーや攪拌しながら、平均20日間発酵する。最後に压榨。

**熟成** フレンチオーク樽で10ヵ月熟成、内~27%新樽

**酸度** 5.3g/L

**PH** 3.72

**残糖度** 0.2g/L

## 受賞歴

サム・キム 5ツ星!

イヴォンヌ・ローキン 5ツ星!

キャメロン・ダグラス 93ポイント!

ポップ・キャンベル 90ポイント!