



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!