



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

ティスト：辛口

アルコール度数：12.5%

サーブ温度：14°C

容量：750ml

説明

ティスティングノート 紫色が反射する濃いチェリーと深みのあるルビー色。複雑な芳香は、ブラックベリー、スパイス、ほのかな乾燥した松葉を伴う。魅力的な赤果実の核は、すばらしく調和したエレガントなオークの含みが支え、美しく長い組成へと続く。

合う料理 アペリティフとして、また鶏肉などの白肉、仔牛、ソースがけの肉料理（トリュフ、モレル）、チーズなどと好相性。

葡萄品種 100% ピノ・ノワール

サステナブル認証 サステナブル・ワイングローイング・ニュージーランド

畠 / 醸造方法

気候 冷涼な気候

土壌 オマラの石を含むシルト-ローム土壤

収穫 手摘み収穫、一部除梗（全体の40%完全に除梗）

醸造 オープントップのステンレスタンクで、3日間コールド・マセラションし、20日間スキン・コンタクトを行う。

熟成 100%樽熟成、内30%は新樽

受賞歴

ジェームス・サックリング 93 ポイント！