



仕様

地域：オーストラリア / ヴィクトリア

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%

サーブ温度：15℃から18℃

容量：750ml

説明

オンラインショップ限定販売品

テイスティングノート 鮮やかなルビー色。繊細で、赤や濃い果実のアロマが漂う。優雅で柔らかいベリーの果実味が、アロマとテクスチャーのバランスを保ち、滑らかなタンニンを伴う。長く、豊潤でバランスの取れた後味は、軽いスパイスを含む。ヴィーガンワイン。

合う料理 チキンやホロホロ鳥のロースト、レアのラムラック、レアのヒレステーキ、カルパッチョ、ビーフウェリントン、ローストポークのハーブとフェネル添え、チキンやターキーソーセージ、仔牛のレバー、スイートブレッド、モレル茸などの野生のキノコ料理、きのこのリゾット、ローストやグリルしたロブスターなどと好相性

葡萄品種 100% ピノ・ノワール

畑 / 醸造方法

葡萄畑の位置 ヴィクトリア

気候 標高と方角が異なり、中気候は大きく変化し、温暖な地域でも涼しい。

地質 岩石質粘土の下層土が混じった灰褐色の砂質ローム土壌、グレート・ディヴァイディング山脈の砂岩、火山起源の若い赤土が混ざる

収穫 適度な降雨と冷涼な気候により、ほぼ完ぺきに熟し、自然の酸味を備えたピノ・ノワール

醸造 手摘み後、選果する。酵母といっしょに発酵が始まり、15-20日間マセラシオンする。压榨し、澱引き後、新樽と古樽で9ヵ月熟成。

酸度 6.04g/L

PH 3.54

残糖度 0.80g/L

受賞歴

デキャンター 92ポイント!

ドリンク・ビジネス・マスターズ・グローバル ピノ・ノワール ゴールド!