



## 仕様

地域：ジョージア / カヘティ

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：サペラヴィ

テイスト：中辛口

アルコール度数(%)：13.3%

サーブ温度：16℃

容量：750ml

## 説明

**テイスティングノート** ジョージアは古くからワイン造りの伝統を持つ生産国の一つ。この地で極めて革新的な方法で未来が形作られていることに、いっそう驚かされる。サペラヴィなどの高品質な土着品種から造られており、ピエモンテのネッピオーロなどと比較されている。ブラックベリー、山のハーブ、花の香り、黒胡椒など、香ばしくスパイスの効いたブーケが特徴的。パワフルでまとまりを感じ、スパイスとフルーティーさに、クリーミーでジューシーな味わいを持つ。フィニッシュには上質な熟成感があり、魅惑的。

**合う料理** ラムと豚の串焼き、ハードチーズ、チキンシチュー、ヒラタケ、ビーフ鉄板焼き、和牛蒸し、すき焼きと好相性。

**葡萄品種** サペラヴィ 100%

\*本ヴィンテージが在庫切れの場合、在庫があれば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** クヴァレリ

**気候** カヘティ地方の畑は海拔250~800メートルの高地で葡萄を栽培する。湿度の高い亜熱帯気候と、大陸性気候があり、カスピ海の乾燥した空気と黒海の湿った気団の影響も受ける。西から来る湿った空気は、ジョージアを東と西の部分に分けているリヒ山脈によって、ほとんど抑えられている。年間降雨量は低い。

**地質** 8~10mの深さのある炭酸塩を多く含む黒色頁岩土壌。

**収穫** 9月末から10月初旬に手摘み収穫

**醸造** 伝統的な醸造法を行う。93%はステンレスタンクで発酵し、5000Lの樽と225L樽で熟成。7%はアンフォラで醸造。

**熟成** 5000Lの古樽と、225Lの2-3回使用樽で14ヵ月熟成

**酸度** 4.70g/L

**PH** 3,7

**残糖度** 9.80g/L

## 受賞歴

ムンドゥス・ヴィニ ゴールド!

ジルペール&ガイヤール ダブルゴールド!

フランクフルト・ワイン・トロフィー グランド・ゴールド!