



仕様

地域：オーストラリア / 南オーストラリア / マクラーレンヴェイル

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：シラーズ

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：14.5%

サーブ温度：13℃ / 16℃から18℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート スミレと桑の実の芳香を示し、上質なフレンチオークからくるモカとシナモンと調和し、素晴らしく複雑なノーズを生み出している。この豊潤なシラーズは、エレガントさと凝縮感の両方を持ち合わせ、まるやかで長く、ピロードのように滑らかなタンニンがしっかりとしたテクスチャーのある味わいを形成。オークも少し感じるが、果実の力強さが勝っている濃厚で堂々とした一本。

合う料理 様々な料理とよく合う。牛肉のカルパッチョ、レアでジューシーに調理したヒレ肉などとおすすめ。

葡萄品種 100% シラーズ

*本ヴィンテージが在庫切れの場合、在庫があり価格が同様の場合は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 マクラーレンヴェイル

気候 地中海性気候

地質 砂質粘土土壌

収穫 手摘み

醸造 しっかりとしたストラクチャーを獲得し、アロマを高めるために20%は房ごと発酵する。オーク樽で毎日3回ポンピングオーバーしながら、また小さい発酵槽では手作業で発酵。14日間マセラシオン後、压榨。

熟成 フレンチオーク桶と大樽で14ヵ月熟成を行う。内50%新樽で10ヵ月、1年目～3年目の樽で4ヵ月熟成を行う。

酸度 6.80g/L

PH 3.37

残糖度 0.97g/L