



仕様

地域：オーストラリア / 南オーストラリア

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：13.9%

サーブ温度：16°Cから19°C

容量：750ml

説明

ティスティングノート 南オーストラリアのクラシックスタイルなシラーズ。鮮やかな赤果実、プラム、甘いスパイスにトースティーなオークの香りがほのかに漂う。ミディアムボディで親しみやすく、濃いベリーとカシスの風味を、柔らかいタンニンが支えている。今が飲み頃だが、短期間の熟成もお勧め。

合う料理 ローストしたラムなどと好相性

葡萄品種 シラーズ

オーガニック認証 ACO認証

畑 / 醸造方法

テロワール 樹齢30年の葡萄樹は、風通しを良くするために広く植えられ、病害の影響を最小限に抑え、ドリップ灌漑を行い、低収量。豊かな風味と葡萄品種を表現している。

気候 温暖で乾燥した気候

地質 有機栽培に最適な肥沃な土壌

収穫 すべて除梗し、オープンタンクと蓋つきタンク、両方で発酵する。

醸造 すべて除梗し、オープントップタンクと蓋つきタンクで発酵する。最大限の果実味を表現するために、オークを使わず醸造する。3-4年以上使用のフレンチオーク樽で熟成後、ブレンドする。

熟成 3-4年使用したフレンチオーク樽で熟成する

酸度 6.78g/L

PH 3.54g/L

残糖度 0.82g/L

受賞歴

チャイナワイン&スピリット・コンペティション ゴールドメダル
サム・キム 91ポイント！