



仕様

地域：オーストラリア / ハンター・ヴァレー

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(%)：13.5%

サーブ温度：18℃から20℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 紫色がかった深いルビーレッド色。ノーズは熟したプラムとブラックベリーを示す。風味豊かな味わいは、スパイスの効いたレッドチェリーを伴い、柔らかいオークを含むタンニンがバランスを取り、長い余韻の後味へと続く。

合う料理 BBQグリルのステーキなどと合う

葡萄品種 100%シラーズ

畑 / 醸造方法

テロワール 土壌は石灰岩層の下層にあり、主に破砕性ローム土壌

葡萄畑の位置 アイアン・パーク、ポコルビン・ハンター・ヴァレー

気候 地中海性気候に似ており、春と夏には穏やかな日が多く、秋と冬には爽やかな夜が続く。

地質 砂、シルト、粘土が混ざる土壌

収穫 機械

醸造 破砕し除梗後オープントップ発酵槽に移し、酵母といっしょに7日間発酵を行う。圧搾し、ステンレスタンクで完全なマロラクティック発酵する。澱引きしアメリカンオークとフレンチオーク樽で11ヵ月熟成し、ブレンド、瓶詰する。

熟成 フレンチとアメリカンオーク樽で11ヵ月熟成。セラー貯蔵で2-4年熟成がおすすめ。

酸度 6.30g/L

PH 3.62

残糖度 3-5 g/L