



仕様

地域：ニュージーランド / マールボロ

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%

容量：750ml

説明

テイスティングノート 明るいミディアムルビー色。レッドチェリーとプラムの含みが立ち上り、ほのかなカシス、タイム、シーダー、アニスと、香ばしいパイクラストを伴う。レッドとダークチェリー、ベーキングスパイスとコーラが風味の核となっている。口当たりはエレガントで、たっぷりとしたテクスチャーを持ち、絹のように滑らかなタンニンと優しい酸味の後味が続く。

合う料理 ポーク、チキン、ビーフ、ジビエ、きのこ料理などと好相性

葡萄品種 100% ピノ・ノワール

認証 SWNZ認証

*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のでご了承ください。

畑 / 醸造方法

葡萄畑の位置 サザン・ヴァレー、アワテレ・ヴァレー

気候 冷涼で乾燥した気候

地質 砂利質土壌の上に黄土とたっぷりの粘土質土壌が覆う

収穫 手摘み

醸造 ステンレスのオープントップ発酵槽で発酵する。3-5日間コールドマセラシオンし、野生と自然酵母といっしょに、攪拌とポンピングオーバーをしながら、果皮と20日間発酵後、压榨する。

熟成 フレンチオーク樽で12ヵ月熟成、内約20%新樽

酸度 5.0g/L

PH 3.53

残糖度 0.14g/L

受賞歴

サクラアワード2024 ゴールド!

ムンドゥス・ヴィニ2023 シルバー!