



## 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：辛口

アルコール度数(%)：13.4%

サーブ温度：16℃

容量：750ml

## 説明

**テイスティングノート** 濃い色合い。ブラックベリー、山のハーブ、花の含み、黒胡椒のスパイシーなブーケを示す。味わいは力強く引き締まっていて、スパイシー、フルーティー、クリーミーでとてもジューシー。しっかりと熟成した後味が続く。

**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** 100% サペラヴィ

\*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** 地域の気候条件は、カヘティ産ワインの形成に不可欠な役割を果たしている。葡萄畑は海拔250-800mの高地で栽培。湿度の高い亜熱帯気候と大陸性気候の両方を有する。カスピ海の乾燥した空気と湿った黒海の影響も受ける。西から来る湿った空気は、ジョージアを東部と西部に分けているリキ (Likhi) 尾根によって、ほとんど抑えられている。

**地質** 地表から8-10mほど深い炭酸塩を多く含む黒色頁岩質土壌

**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。90%はステンレスタンクで伝統的に醸造

**熟成** 60%は5000Lの大樽と225Lの古樽、10%はアンフォラで18ヵ月熟成

**酸度** 4.70g/L

**PH** 3.7

**残糖度** 7.80g/L

## 受賞歴

ジルペール&ガイヤール 90ポイント、ダブルゴールド！  
IWSC 93ポイント！