バンブルビー　オーガニック　カベルネ・ソーヴィニヨン (2021)

フォース・ウェーブ・ワイン

オーストラリア

9298043

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： カベルネ・ソーヴィニヨン

テイスト： 辛口

アルコール度数(%)： 14.2%

サーブ温度： 16℃から19℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート ベリー系果実の生き生きとしたノーズは、シーダーのようなオークの含みが補完し、芳醇な香りを生み出している。ミディアムボディの味わいは、カシスとチョコレートの風味を示し、ほのかなタバコのニュアンスとマッチしている。洗練されたミッドパレット、柔らかなタンニンと鮮やかな酸味が余韻の長い後味へと導く。

合う料理 しっかりした肉料理などと好相性

葡萄品種 90%カベルネ・ソーヴィニヨン、5%メルロー、5%プティ・ヴェルド

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 6.51g/L
PH 3.65g/L
残糖度 1.24g/L

受賞歴

サム・キム　90ポイント！

PIEROTH

ピーロート・ジャパン株式会社

〒108-0075 東京都港区港南2丁目13番31号 ホームページ www.pieroth.jp
電話番号 (03)3458-4455 FAX (03)3458-4538 Eメールアドレス service@pieroth.jp