シン ルージュ スパークリング

9846445

リチャード・ハミルトンワイン
グループ

オーストラリア

仕様

地域： オーストラリア / 南オーストラリア / クナワラ

スタイル：スパークリングワイン

葡萄品種： シラーズ

テイスト： フルーティー

アルコール度数(%)： 13.5%

容量：750ml

説明

ワイナリーの歴史はイギリス移民リチャード・ハミルトンが南オーストラリアでワイン造りを開始した1837年に遡ります。現在、レコンフィールド＆リチャード・ハミルトン・ワインズは、クナワラとマクラーレン・ヴェイルでオーストラリアワインの発展に貢献。鮮やかな深紅色。魅力的でフレッシュ、力強いラズベリーの香りの、バランスの取れたスパークリングレッド。生き生きとしたラズベリーとチェリーの含みを示し、柔らかくクリーンな酸味の後味。リキュールが添加されていてクリーミーな風味を与えています。

テイスティングノート 鮮やかな赤、深紅色。魅力的でフレッシュ、力強いラズベリーの香りを持つ。きれいにバランスの取れた、クリーミーなスパークリングレッドワイン。生き生きとしたラズベリーとチェリーの含みを示し、後味では柔らかくクリーンな酸味を示す。

合う料理 よく冷やして、冷えたグラスに注いでワインそのものを楽しんだり、カナッペや家禽を使用した料理と合わせて。ビーツなどアーシーな風味と好相性。

葡萄品種 シラーズ

熟成ポテンシャル 若々しくフレッシュな時に最も楽しめる。

ワインメーカーのコメント フレッシュなクナワラのシラーズは、上質で優雅なスタイルのワインとして造られ、オークで熟成される。第二次発酵から、自然な泡立ちが生まれ、ワインにはリキュールが添加されており、それがクリーミーな風味を与える。添加されているリキュールのうち2%はヴィンテージのポートワインをブレンドしており、これがワインに複雑さを与えている。

バックグラウンドインフォメーション: レコンフィールド クナワラのエステートは、先駆者であり醸造家でもあるシドニー・ハミルトンが、1974年に設立した。設立から30年間、レコンフィールドは、革新に取り組み続け、世界中が求めているハイクオリティなワインを毎年産みだしている。このユニークなオーストラリアスタイルのワインは、フレッシュで現代的なスパークリングワインとして、私達の従来の商品であるシン　キュヴェ　ブランに並ぶ商品である。

畑 / 醸造方法

生産地 クナワラ
樹齢 1982年に植樹された樹
熟成 ワインの31%は、1-3年使用したオーク樽で熟成される。
マロラクティック発酵 100%行う。
酵母の種類 出芽酵母
収穫時の糖度 14.3ボーム
PH 3.51
酸度 6.41
残糖度 28

受賞歴

ライムストーン・コースト ワインショー 2018 ベストスパークリングワイン！
ジャパン・ワイン・チャレンジ2018 ゴールド賞！
ジャパン・ワイン・チャレンジ2019 シルバー賞！
ジェームス・ハリデイ ワイン・コンペティション2021 91ポイント シルバー！

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