

SIDEWOOD
ADELAIDE HILLS



サイドウッド ピノ・ノワール 2017 Sidewood Pinot Noir 2017

赤/ミディアムボディ 750ml

参考小売価格(税別) ¥3,600



原料ブドウ情報	オーストラリア サウス・オーストラリア州 アデレード・ヒルズ
ブドウ品種	ピノ・ノワール 100%
栽培	サイドウッドは冷涼なアデレード・ヒルズの中の300エーカーのアッシュウッドエステートの中にあります。独特な気候と土壌、丁寧な剪定技術、手摘みによる収穫はサイドウッドのワインを生産するのに最適な果実に不可欠な役割を果たしています。西向きから東向きまでバリエーションに富んだ畑とキャノピーマネジメントのおかげで凝縮した果実味あるぶどうが収穫できています。
醸造	エステート・ヴィンヤードで手摘み。オーバーリンとアベル両方のクローンのブレンドです。小分けにして発酵の24時間前にぶどうは冷却浸漬。全房プレスとそうでないものをブレンドしています。 発酵後、フレンチオーク樽で10ヶ月熟成しており、新樽比率は10%である。バレルセレクトの後、ブレンドされました。人手を加えるのは最小限に抑えている。
コメント	ラズベリー、チェリー、森の下草などの複雑なアロマ。エレガントないちご、ダークチェリーなどがマッシュルームやトリュフの層のうえに幾重にも重なりあい、フレンチバリックがデリケートなタンニンを加えた滑らかな味わい。果実味豊かで、素晴らしい余韻を与えています。 そのまま飲んでも良いですし、鴨やジビエ料理、マッシュルームやカボチャの Pastaとも相性がよいです。
テクニカルデータ	アルコール度数 13.0% PH 3.61 酸度 5.66 g/l



GRN株式会社
<http://www.grncorp.co.jp/>

— お問い合わせ —
酒類事業部本部 TEL:03-5719-7423 FAX:03-5719-7424
北陸営業部 TEL:0766-31-1097 FAX:0766-31-1098