



アミスフィールド ワイン・カンパニー

2012年で10回目のヴィンテージを迎えたアミスフィールド。ワイナリーと畑はセントラル・オタゴ地方、ピサ・レンジの麓、クロムウエルの町の近郊に位置するレイク・ダンスタンの西側、標高230mの場所に位置しています。その高い標高に加えて南緯45度という高い緯度がもたらす冷涼な気候と、長いブドウの生育期間が、高い凝縮度を持つワインを産んでいるのです。

アミスフィールドの名を冠するワインに用いられるのは全て自社畑産のブドウ。サステイナブル認証を受けたシスト土壌の畑では、異なるクローンのピノ・ノワールを中心に、ソーヴィニヨン・ブラン、リースリング、ピノ・グリが栽培されています。

アミスフィールドのワイン造りのモットーは、“Grown Not Made”。すなわち良いワインは畑から産まれるという事を信念に、土地とブドウの個性を反映したワインメイキングを心がけています。

アミスフィールド ピノ・ノワール 2012

産地

セントラル・オタゴ ローバーン

ブドウ品種

ピノ・ノワール100%

醸造

丁寧に手摘みで収穫されたブドウは除梗後、全房のまま自然酵母で発酵されました。醸造に用いられるステンレスタンクは2種類の形状があり、角型のタンクは熟したブドウの豊かな果実風味や、パワフルな個性を得るために使用されます。一方、小さめの円筒形タンクは、ブドウの持つエレガントな風味を得るために使われます。発酵完了後もブドウと一緒に醸される事で複雑な個性を得たワインは、温度と湿度を管理されたセラールの中、フランス産オークの小樽で12ヵ月の間、熟成されました。

テイスティング コメント

深く暗みがかかったルビー色のワインで、その香りの個性は、ダーク・チェリー、プラム等の黒い果実と、スマイルの花の華やかさ、そしてモカ・コーヒーとスパイスのような複雑さが特徴です。味わいは凝縮感のある果実味と非常に滑らかな触感。長く複雑な余韻を持つこのワインは8年程の熟成ポテンシャルを持っています。

料理との相性

ラムなどの肉料理、ローストポテトなど

テクニカル データ

アルコール度数 14%

残存糖分 1g/L

酸度 6.1g/L

pH 3.2 - 3.6

受賞

・5星、トップ10 NZピノ・ノワール by Cuisine Magazine, November 2011

・4.5星 by Winestate Magazine, August 2011

参考市場価格(税別) ¥4,900

スクリュューキャップ



GRN株式会社

<http://www.grncorp.co.jp/wine/>

— お問い合わせ —

ワイン事業部本部 TEL:03-5719-7423 FAX:03-5719-7424

北陸営業部 TEL:0766-31-1097 FAX:0766-31-1098

— 受注・物流センター —

石川ワインセンター TEL:076-277-3597 FAX:076-277-3598