

バード・イン・ハンド　タスマニア　ピノ・ノワール

Bird in Hand Tasmanian Pinot Noir

商品コード	AUBI512
JANコード	9325512001576
ワイナリー	バード・イン・ハンド
生産国	オーストラリア
産地	タスマニア州 / テイマー・ヴァレー
ヴィンテージ	2025
色/味わい	赤/ミディアムボディ
ぶどう品種	ピノ・ノワール100%
容量/入数	750ml/6
キャップ	スクリューキャップ
アルコール	13.00%

畑

ウェスト・テイマー・ヴィンヤードは、タスマニア州北部のテイマー川西岸、ローウェラ近くに位置しています。この地は穏やかな北東向きで、朝日に最適に晒されながら、西風から守られています。テイマー川に近い立地は海洋性気候の緩和効果をもたらし、気温の極端な変化を抑制し、生育期間を延長するのに役立っています。粘土層の上に広がる排水性の良い古代沖積土壌が、ブドウのバランスの良さと果実味の濃縮度を高めています。この特異なテロワールは、純粋さ、骨格、自然な酸味を備えた高品質な冷涼気候品種ワインの生産を支えています。

醸造方法

軽く破砕したブドウと房ごと残したブドウの一部を用い、マセラシオン・カルボニックにより鮮やかな果実味を引き出します。発酵は穏やかに行われ、淡い色調とタンニンを抽出します。ワインは圧搾後、ステンレス鋼と古樽のフレンチオーク樽で熟成されます。

コメント

鮮やかなルビーレッドのこのワインは、赤スグリやラズベリー、柑橘の花、バラの花びら、ほのかな白胡椒の香りで誘います。口に含むと、明るい赤スグリ、ピリッとしたクランベリー、生き生きとした酸味、滑らかでしなやかなタンニンが感じられます。グリルサーモンやゴートチーズのタルトと合わせてお楽しみください。

テクニカルデータ

pH 3.5

酸度 5.69

残糖 1.43g/L

標準小売価格　￥4,000（税込￥4,400）