



サイドウッド ピノ・ノワール

Sidewood Pinot Noir

商品コード	AUSW508
JANコード	9342333000281
ワイナリー	サイドウッド
生産国	オーストラリア
産地	南オーストラリア州 / アデレード・ヒルズ
ヴィンテージ	2022
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

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。

醸造方法

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。

ペアリング

そのまま飲んでもよいですし、鴨やジビエ料理、マッシュルームやカボチャのパスタとも相性がよいです。

テクニカルデータ

pH 3.61

酸度 5.66g/L

受賞・評価

【2016】

Gold - Sakura Awards 2018

【2018】

Diamond Trophy - Sakura Awards 2020

標準小売価格 ¥3,900 (税込 ¥4,290)