



アミスフィールド ピノ・ノワール Amisfield Pinot Noir

商品コード	NZAM502
JANコード	9421011570640
ワイナリー	アミスフィールド
生産国	ニュージーランド
産地	南島 / セントラル・オタゴ
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
容量/入数	750ml/12
キャップ	スクリュューキャップ
アルコール	14.00%

畑

シスト土壌

醸造方法

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の中、フランス産オークの小樽で12カ月の間、熟成されました。

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。

ペアリング

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

残存糖分 1g/L
酸度 6.1g/L
pH 3.2 - 3.6

受賞・評価

【2023】
94points - Cameron Douglas MS

標準小売価格 ¥7,800 (税込 ¥8,580)