



プロフェッツ・ロック ピノ・グリ

Prophet's Rock Pinot Gris

商品コード NZPR202

JANコード 9421900154418

ワイナリー プロフェッツ・ロック

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 白/辛口

ぶどう品種 ピノ・グリ

容量/入数 750ml/6

キャップ コルク

アルコール 13.20%

畑

ブドウは2か所の自社畑で栽培され、手摘みで収穫されました。2か所の畑のうち一方の畑は暖かくて水はけが良い主に片岩の土壌で、セントラルオタゴで最も急峻な区画にあります。もう一方は片岩と石英の入り混じった粘土および石灰土壌の特色を成した素晴らしい畑です。

凝縮感と香り、味わいを伴う十分に熟した果実を収穫するために、生育期にはキャノピーマネジメントをはじめ、入念な作物管理を行いました。

生産量はどちらの畑でも低い数値に抑えられており、1ha当たり38ヘクトリットル、1ha当たり5トンです。

醸造方法

手摘みで収穫されたブドウは選果され、アロマとみずみずしさを最大限に保つために、ワイナリーで全房プレスを行いました。ワインは多くのロットに小分けして、固有の天然酵母のみを用いて発酵後、翌年の2月末のボトリングまで澱と共に熟成を行いました。熟成途上に生じる酒石酸を妨げないよう、安定処理は行われておりません。抜栓には腐敗しないことが証明されているデ IAM コルクが用いられています。

コメント

ナシや白桃、柑橘類、マルメロ、やスパイスなどの香り。ミネラルも感じられます。これらのアロマは口の中で幾重にも重なり、キリッとした酸と長い余韻でしめくられます。爽やかさと凝縮感のあるアロマによって、どんなお料理ともハーモニーを奏でます。白身のお肉や、魚介、スパイスが若干きいたお料理とも合います。

ペアリング

舌平目のカルパッチョや大トロのにぎり、シーフードサラダなどと合わせて楽しめます。

飲み頃

6～10年は熟成に耐えうるワインです。

テクニカルデータ

pH 3.24

酸度 6.0g/L

残存糖分 11g/L

受賞・評価

【2015】

5 stars - Michael Cooper

94 points - Cameron Douglas MS

【2016】

5 stars - Michael Cooper, ニュージーランドのベスト・ピノ・グリ25

94 points - Cameron Douglas MS

ニュージーランド航空 ファイン・ワインズ・オブ・ニュージーランド 2017

GRN

Global Refreshment Network 酒類事業本部

TEL

03-6435-0400

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

標準小売価格

¥6,200 (税込 ¥6,820)