

クリエーションエステート
カベルネソーヴィニヨン、メルロ、プティヴェルド 2016
2016年 750ml

赤ワイン

生産地: 南アフリカ | 収穫地: ワオーカーベイ地区
生産者: Creation Wines / クリエーションワインズ

**成分分析**

アルコール度数：14.7%
残糖度 g/l：2.3g/l
滴定酸度 g/l：6.2g/l
酸度 pH：3.54
品種：カベルネソーヴィニヨン 60%
メルロ 30%
プティヴェルド 10%

特徴

ボディ：フル
味：辛口

青黒がかった紫色。

ブラックベリー、カシス、ほのかにスモーキーなオークの香り。

バランスの良い濃厚なタンニンの味わいで、長期熟成に向いている。

この地域（Hemel en Aarde）では、近年一番のゴールドブレンド。

収穫時：2016年4月

製造過程

伝統的な皮付きの醗酵の後に、樽でマロラクティック醗酵を続けた。

ボトルに入れる前に軽くフィルタリング。

樽の熟成：16ヶ月。31%新樽、33%は二回目、36%は三回目使用の樽

ボトル入れの日付：2017年8月

飲み頃：2017年～2025年

おすすめ料理

デキャンタージュしてください。野性のお肉、赤みのお肉、濃厚なチョコレートのデザート