

クリエーションエステート ピノノワール 2017

2017年 750ml



赤ワイン
生産地: 南アフリカ | 収穫地: ワォーカーベイ地区
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: 13.8%
残糖度 g/l: 2.3g/l
滴定酸度 g/l: 5.8g/l
酸度 pH: 3.49
品種: ピノノワール 100%

特徴

ボディ: ミディアム
味: 辛口

繊細なスミレ色で、ほのかにラズベリーとスパイスの香り。

土地をよく表現する絹のような舌触りのワインで、レッドベリーのみわいと、柔軟なタンニンのバランスが素晴らしい。

収穫時: 2017年2月末

製造過程

伝統的な皮付きの醗酵の後、樽の中でマロラクティック醗酵を続けた。

10ヶ月熟成。ボトルに入れる前に軽くフィルタリング。

樽の熟成:

10ヶ月。25%新樽、75%二回目、または三回目使用の樽

ボトル入れの日付: 2017年12月

飲み頃: 2017年~2022年