

クリエーションエステート シラー、グルナツシュ 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：14.5%

残糖度 g/l：2.5g/l

滴定酸度 g/l：5.5g/l

酸度 pH：3.63

品種：シラー 80%、グルナツシュ 20%

特徴

ボディ：フル

味：辛口

濃い紫、ほとんど黒色。ほのかな深紅色の輝き。

熟したブラックオリーブに、ほのかにペッパーの香り。

熟したプラム、ブラックペッパーの味わいでフルボディのローヌスタイルブレンド。

柔軟に熟したタンニンとよく調和した酸味。

収穫時：2017年4月

製造過程

伝統的な皮付きの醗酵、それから樽中のマロラクティック醗酵。

14ヶ月の熟成中に2~3回澱引きを行った。

ボトルに入れる前に軽くフィルタリング。

樽の熟成：14ヶ月。25%新樽、75%は二回目または三回目使用の樽

ボトル入れの日付：2018年8月

飲み頃：2018年~2025年