

クリエーションリザーブ スーマック グルナツシュ 2016

2016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: 3.5g/l
滴定酸度 g/l: 6.0g/l
酸度 pH: 3.45
品種: グルナツシュ 100%

特徴

ボディ: ミディアム
味: 辛口

このレンジのワインはこの土地の最高のワインです。

色は深紅色に、少し紫も入っている。

香り: クランベリー、エキゾチックなスパイス、バラの花びら。

一般的に涼しい気候で育ったグルナツシュは、フレッシュなザクロ、カシスの香りと砕いたコショウの香り。漆色で、滑らかなタンニンの余韻がある。

収穫時: 2016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回澱引きし、軽くフィルタリングしてボトルに入れた。

樽の熟成: 14ヶ月、古い樽使用

ボトル入れの日付: 2017年6月

飲み頃: 2018年~2027年