

クリエーションリザーブ リザーブ シラー 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：3.9g/l

滴定酸度 g/l：5.2g/l

酸度 pH：3.51

品種：シラー 100%

特徴

ボディ：フル

味：辛口

濃い、深い色、黒に近い。ロイヤルパープルにキラキラとした花火のような輝き。

豊富な香りのあるワイン、チェリーとピーマンにほのかにスマイレの花の香り。

熟成した滑らかな口当たりと、生き生きするミネラル感が合わさり複雑さがある。アニスとクローブの後味が魅力。

需要が高い沿岸の Hemel en Aarde の土地のシラー。

一つの収穫地のシラーのみを使う、エレガントなワインの事例です。

収穫時：2017年4月

製造過程

30%全房使用。伝統的な皮付きの醗酵の後に、さらに2週間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：18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10月

飲み頃：2018年～2028年