

ヘリテージレンジ ピオニールピノタージュ 2016

2016年 750ml

赤ワイン

生産地：南アフリカ | 収穫地：ステレンボッシュ地区

生産者：Lanzerac /ランゼラック



成分分析

アルコール度数： 13.31%
残糖度 g/l： 4.4g/l
滴定酸度 g/l： 6.0g/l
酸度 pH： 3.36
品種：ピノタージュ 100%

特徴

ボディ：フル

味：辛口

収穫地

ヨンカースフック（Jonkershoek）谷で、収穫量 7.5t/ha、20 年間シングルピンヤードである畑から収穫した葡萄から作った。収穫地は 2.38ha で海拔 400m。

収穫、刈り込みは、全て手作業。葡萄を傷めないように非常に気を使い、状態の良い葡萄のみを収穫。

製造過程

収穫後に茎を除いて、手で選別。7日間ステンレススチールタンクで、果皮と共に発酵を行った。2° Balling でプレスをして、新樽と 2 回目使用の 225L フレンチオーク樽でマロラクティック発酵を行った。その後に澱引きをして硫黄添加した。

3ヶ月間樽で寝かしてからまた澱引きをして、1年6か月間樽熟成した。

本商品は合計 21ヶ月間樽で熟成したワインのうち、たった 10樽分を選択してブレンドした高級ワインです。

テースティングノート

本商品は 1959 年に世界で初めて瓶詰めされたランゼラックピノタージュへの敬意をのしるしです。2016 年は素晴らしく色が濃く、典型的な熟成した赤いフルーツの味わいを感じる。口当たりが良く、複雑で、ビロードのような滑らかさ。余韻の後味がしっかりと残ります。

5~10 年の瓶熟成で、さらにビロードのような濃密さと、豪華なチョコレートとキャラメルの風味を増します。初期のピノタージュが知られたような味わいが出る。

飲み頃：2018 年~2028 年

おすすめ料理

風味豊かな料理、例えば鹿肉のロースなどに見事に合います。スパイシーなラム肉料理、チェリー煮込みのアヒル肉などに美味しく合う。