

プレミアムレンジ ピノタージュ ロゼ 2017

2017年 750ml

ロゼ

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： 12.5%
残糖度 g/l： 3.6g/l
滴定酸度 g/l： 5.5g/l
酸度 pH： 3.58
品種：ピノタージュ 100%

特徴

ボディ：メディアム

味：辛口

収穫地

ランゼラックのピノタージュロゼのデビュー。ヨンカーズフック (Jonkershoek) 谷で2014年に面積1.6haに伝統的なブッシュヴァインを植えた、ブロックJ12からの葡萄です。

すべてのブロックの土はほとんど深層の花崗岩からできた土壌です。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

収穫は22~23° Ballingの熟成で行い、手で選別してから茎を除いて潰した。最長で2時間色を抽出して、それから14~15°Cで24時間に寝かせた。それから漉き上げて果汁に、ロゼ専用の酵母を加えた。発酵は15°Cで行い約10日間で完成した。

テイスティングノート

上品なバラの花びらや香水の香り。苺とアカフサズクリの香り。繊細な色合いと、柔らかいフルーツの風味を与えるため、わずか2時間の色の抽出に留めた。暖かい時期や夏にちょうど良い、辛口で香りのよいフルーティーロゼ。

おすすめ料理

夏にフルーツ、またはサーモンとフルーツのサラダ、スパイシーなエビやタイのグリーンカレーに美味しく合う。