



KIMURA

CELLARS

2013 MARLBOROUGH PINOT NOIR

畑の特徴

ニュージーランドのオーガニック認証機関「Bio Gro」の規定に沿った有機ブドウ栽培を行い認証を得ています。日中は暖かく夜になると非常に涼しくなるのが特徴で、葡萄がゆっくりと成熟します。土壌ははんらん原から運ばれた石ころと砂利質の混じったシルトの割合が多いローム層で、とても水はけが良い土壌です。

ワイン造り

手摘みで収穫後、ワイナリーの選果台で熟れた健康な葡萄のみを厳選しています。ピノノワールでは通常より更に厳選した1粒1粒を選定した粒選びを行ないます。1週間ほどの低温マセラシオンの後に発酵させ、ピシャージュは1日に2～4回行ないました。発酵後にプレスし、フレンチオーク（新樽30%）で11ヶ月熟成させました。

テイastingコメント

ラズベリー、イチゴ、ブラックチェリーなどの果実に、ロースト香やスパイス、赤い花のニュアンスの調和した香りがグラスに溢れます。心地よい酸味と魅惑的な赤い果実の風味がバランスよく調和し、上品な渋みが広がるエレガントな味わい。すぐに美味しく飲めますが3、4年の熟成後の味わいも楽しみなワインです。

畑の産地： マールボロ地区 ワイラウヴァレー

品種： ピノ・ノワール（クローン115）

アルコール： 13.2%

酒質： ドライ

WINE OF NEW ZEALAND

www.kimuracellars.com