



KIMURA

CELLARS

MARLBOROUGH 2023 PINOT NOIR

畑の特徴

畑はアワテレヴァレー（石ころ交じりのシルトローム）とサザンヴァレー（粘土質）の2つの地域のブドウを使用しています。

ワイン造り

原料は手摘みで収穫後、1週間ほどの低温マセラシオンの後に発酵させ（培養酵母を使用）、ピシャーージュは1日に2～3回行ないました。ワインはフレンチオーク（新樽15%）で11ヶ月熟成させています。

テイastingコメント

赤いプラム、ラズベリー、サクランボの熟れた果実と、スマイレの華やかな香り、リコリスやクローブの甘いスパイスが調和したアロマ。力強い果実の味わいと、やさしいタンニンが調和した、エレガントなピノ・ノワールです。

その他の詳細： クローン： Abel & 777
樹齢： 21年

アルコール： 13.5%
酒質： ドライ

テクニカルノート作成 2024年8月12日

WINE OF NEW ZEALAND

www.kimuracellars.com