

フレンズ オブ ココ 2010 カリフォルニア・レッド



「カリフォルニア・レッド」は、複雑味を楽しめる、風味豊かでバランスのよい、それも手頃な価格のテーブル・ワインです。

このワインのブレンドには、樽またはタンク熟成による質の高い、それもちょうど今飲み頃を}えられるよう造られたワインを使用しています。私たちのワインの中にはよりフル・ボディで優れた¥造を持つワインもいくつかありますが、「今夜のディナーに最適なワイン」には躊躇なくこのワインをお勧めするでしょう。複雑、飲み頃、そして納得の価格。これが、カリフォルニア・レッドのキーワードです。

テクニカル・データ

品種	カリニャン70% ジンファンデル18% プティシラー12%
畑	カリフォルニア
収穫	2010年
醗酵	選抜酵母にて醗酵後プレスし、木のタンクや古樽で}ロラクティック醗酵して5カ月貯蔵。ブレンドして瓶詰
分析値	アルコール: 15% 酸度: 0.585 gm./100 ml. 残糖: 0.43 %

このワインについて

テイस्टィング・コメント	「カリフォルニア・レッド」は、しっかりとしたミディアム・ボディの赤ワインです。香りはプラム、ブルーベリー、ブラックチェリーなどのフルーツの中にスパイシーなアクセントとがありミントのようなハーブの香りもある。口の中では赤いベリー系の果実、ドライフルーツの味わい、ビターチョコレートのようなニュアンスもある。
料理との相性	程よくコクのある肉料理: ¥ーセージ、和風ハンバーグ、合鴨の¥テー、ラムチョップのグリル、タコス、アスパラベーコン
飲み頃	現在から1~3年後: 現在でも楽しめるが、熟成によってスパイシーな個性を増し、より味わい深いワインへと成長するであろう。