



ミヤルスト ルビコン
MEERLUST RUBICON



南アフリカで最も古い歴史と 伝統を誇るワイナリー

セパージュ比率は作柄によって微調整しますが、概ねカベルネ・ソーヴィニヨンが70～80%。細かなロットで発酵と樽熟成を施し、ボトリング前にアッサンブラージュ。数年にわたる瓶熟を経て出荷される、ミヤルスト社のフラッグシップワインです。

品番	A05-0421
生産者（和）	ミヤルスト
生産者（英）	MEERLUST
URL	http://www.meerlust.co.za/
生産地域・格付け	ステレンボッシュ
年	2021
容量(ml)	750
ボディ	フルボディ
ドライ/スイート	ドライ
アルコール度数	14
ぶどう品種	カベルネ・ソーヴィニヨン 67% メルロー19% カベルネ・フラン 10% プティ・ヴェルド 4%
適温	13°C～16°C
栓の仕様	コルク
色	赤
タイプ	辛口
樽熟成	18 か月
品目	果実酒
JAN コード	6009648622647
参考小売価格	9,300 円（税込 10,230 円）



ENEOS Materials Trading Co., Ltd.