

Kalleske



ORGANIC  
&  
BIODYNAMIC

## 2016 Kalleske Greenock Shiraz

### カレスキー グリーノック シラズ

グリーノック・シラズはバロッサ・ヴァレー北西部のカレスキー社の収穫量を抑えた自社・単一畑のブドウで生産したワインで、1800年代後半に植えられたブドウ畑に由来します。現在、カレスキー家6代、7代目がブドウ畑の手入れを行っています。フランス、アメリカ産の大樽を用いた伝統的な醸造と熟成によって、長期熟成にも耐えうる複雑なフルボディのシラズを生産しています。グリーノック・シラズはカレスキー家が栽培から熟成まで一貫して手掛けたワインです。

#### 原料ブドウ情報

オーストラリア サウス・オーストラリア州 バロッサ・ヴァレー

#### ブドウ品種

シラズ100%

#### ヴィンテージ

2016年は暑く乾燥し、平年よりも早くブドウが熟しました。冬から春にかけて雨量は38%落ちました。ブドウの生育期の温度は3度上昇。恵みの雨が1月の終わりに降り、ブドウが熟すのにほどよい湿り気を与えました。2016年は収穫量も多く、品質も素晴らしいです。素晴らしい味わいと独特のバランスの凝縮感あふれる、間違いのないスターヴィンテージです。

#### ブドウ畑

バロッサ・ヴァレー北部、グリーノック・クリークの西端に位置する単一畑のブドウ使用。ブドウ畑はシラズの栽培に理想的な砂地のローム層と赤土の粘土質、ライム石の土壌です。

#### 醸造

ブドウは3月2日～9日に単一畑のグリーノック区画で収穫。除梗後、オープントップの発酵槽で8～13日間発酵。発酵の間、1日2回果帽を人力で撹拌しました。圧搾後、アメリカ、フランス産の大樽で熟成。新樽比率は35%です。発酵槽での最初の発酵後、樽で自然発生的なマロラクティック発酵を経て、14カ月間樽熟成されました。

#### コメント

濃い黒紫色。ブルーベリー、フルーツケーキ、濃い色合いの花、ココア、タバコ、リコリス、バニラビーンズなどバロッサの古典的なシラズの香り。芳醇で複雑味のあるフルボディ。凝縮した黒系果実とかすかなオークのニュアンス、力強いタンニンが感じられる骨格とメリハリがあるドライで長い余韻が豊かな味わい。複雑で洗練された、バロッサの古典的な長期熟成型のシラズ。

#### テクニカルデータ

アルコール度数 14.5%

赤/フルボディ 750ml

参考小売価格(税別) ¥5,600



This wine is 100% Organic /  
Biodynamic as certified by  
Australian Certified Organic.

— お問い合わせ —

GRN株式会社 <http://www.grncorp.co.jp>

酒類事業部本部 TEL:03-5719-7423 FAX:03-5719-7424

北陸営業部 TEL:0766-31-1097 FAX:0766-31-1098