

Kalleske



ORGANIC
&
BIODYNAMIC

2016 Kalleske Old Vine Grenache

カレスキー オールド・ヴァイン グルナッシュ

カレスキー・オールドヴァイン・グルナッシュは1935年に植えられたカレスキーの低収穫量に抑えた単一畑のブドウを用いて造っています。バロッサ・ヴァレーの北部郊外に位置するグリーン・ノックで、カレスキー家はブドウ栽培を150年以上も行ってきており、今は6代目と7代目が畑を管理しています。雨水のみで育てたグルナッシュを収穫し、オープントップの発酵槽に入れて発酵、圧搾を行い、古樽で熟成して複雑味を加えています。

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

グルナッシュ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

オールドヴァイン・グルナッシュは1935年にカレスキーがブッシュヴァインとして植えた単一畑のブドウで造られています。この畑の土壌は、浅い砂地の下に軽い粘土質が重なっており、果実の凝縮感を得るために雨水だけで栽培しています。

醸造

3月22日に手摘みで収穫。除梗後、ブドウをオープントップの発酵槽へ入れ、天然酵母を使用して9日間発酵を行いました。発酵中は色と味わいを引き出すために1日2回人力で攪拌しています。発酵後、果帽を伝統的な手法でやさしく圧搾。アメリカ産、フランス産の古樽で13カ月の熟成を経てポトリングされました。

コメント

色調は赤紫。ムスク、バラ、クローヴ、ダークチェリーやチョコミントのような魅惑的なアロマ。芳醇でまろやかなフルボディ。熟した果実味と凝縮感に富み、古樽での熟成によってプラムやブラックベリー、リコリスを思わせる果実本位の味わいに仕上がっています。きめ細かなタンニンが感じられ、なめらかで調和のとれたグルナッシュ由来の透明感あふれる長い余韻でしめくられます。今飲んでも十分にお楽しみいただけますし、長期熟成も可能です。

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） ¥6,600



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