

Kalleske



ORGANIC
&
BIODYNAMIC

2015 Kalleske Johann Georg Shiraz

カレスキー ヨハン・ゲオグ シラズ

ヨハン・ゲオグ・シラズはバロッサ・ヴァレーの北西部グリーンノックの歴史ある単一畑のブドウで造ったワインです。1875年に植えられたこの畑のブドウの樹は、雨水のみで育てられた古木で収穫量を極限まで抑えています。カレスキーの一番古いブドウ畑のブドウで造っているため、オーストラリアに移民してきた初代カレスキーのヨハン・ゲオグに敬意を表して名づけられました。ヨハン・ゲオグ・カレスキーは1838年、プロシアからプリンス・ジョージ号に乗って南オーストラリアに移民してきました。100年以上前に植えられたヨハン・ゲオグ・ヴィンヤードを、今でも末裔のカレスキー家が大切に守っています。生産量が少なく、長期熟成を運命づけられたこのワインは間違いなく特別なワインです。

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

2015年は雨の多い冬に始まり、ブドウの生育期には平年の半分の雨しか降らないという好天に恵まれました。夏の気温は平年並みでブドウ樹へのストレスが少なく、果実はゆっくりと同時に熟しました。ここ数年で間違いなく一番のヴィンテージのひとつに数えられる素晴らしいクオリティです。

ブドウ畑

1875年に植えられたブドウの樹から収穫されたブドウを使用。雨水のみで育った古木からの収穫量は非常に少なく、1エーカーあたり1トンです。土壌の上層は砂地で、下層は粘土質です。

醸造

シラズの古木から3月12日に果実を収穫。除梗後、オープントップの発酵槽に入れ、11日間発酵し1日2回人力で攪拌されました。果帽を压榨し、ただちに新旧両方の樽に移し、2年間の熟成を経てボトルングされました。

コメント

濃い赤紫色。ダークチェリー、ドライフィグ、リコリスなどの魅惑的かつアロマティックな香りに、ハムや、スギ、すりつぶしたハーブのようなニュアンスが感じられます。幾重にも重なった果実味に上品なオークのニュアンスが混じる、自然な酸味との調和がとれた洗練された味わい。この上なくきめ細やかなタンニンが骨格とメリハリをもたらし、長く素晴らしい余韻が続きます。10~20年の熟成に耐えるワインです。

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) ¥15,000

— 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



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



BAROSSA

