

Kalleske



ORGANIC
&
BIODYNAMIC

2016 Kalleske Moppa Shiraz

カレスキー モッパ シラズ

1853年カレスキーはバロッサの北東部グリーンノックのサブリージョン「モッパ」で創業。モッパ地区は農場の開拓者や金の炭鉱夫などのパイオニア達で栄えていました。学校がほとんどなかったため、この地域に住むの親たちが自分の子供たちが正式な教育を受けられるよう、1873年に公立の学校をモッパに設立しました。学校がカレスキーの敷地内だったこともあり、カレスキー家の各世代の子供たちは、1935年の閉校を迎えるまでこの学校に通いました。モッパの畑で収穫されたブドウを100%使用したシラズに、プティヴェルドー、ヴィオニエをブレンドしており、当代風のエッチのきいたワインに仕上がっています。このワインは栽培から熟成まですべてカレスキーで行った正真正銘手造りの商品です。

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90%、プティヴェルドー7%、ヴィオニエ3%

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、ブドウが熟するのにほどよい湿気を与えました。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

モッパはシラズにプティヴェルドー、ヴィオニエをブレンドして複雑味を加えています。ブドウはカレスキーのオーガニック畑の10区画のブドウを使用。最も古い区画のブドウ樹で1961年植樹のものも含まれています。これらのブドウ樹は収穫量を低く抑え、浅い砂地に赤色の粘土質の深い土壌の理想的な条件の畑で栽培されています。

醸造

シラズは2月24日～3月16日の間に収穫。シラズの一部は2月24日に収穫したヴィオニエの果皮と共に発酵し、プティヴェルドーは晩熟なため4月5日に収穫。すべてオープントップの発酵槽にて天然酵母で発酵し、発酵中は1日2回攪拌されました。ワインは15カ月大樽で熟成。フランス、アメリカ、ハンガリーのオーク樽を使用しており、新樽比率はおよそ25%です。熟成が終わるとシラズ、プティヴェルドー、ヴィオニエをブレンド。フィルターをかけずにボトルングされています。

コメント

濃い黒紫色。ブルーベリー、ムスク、ミルクチョコレート、シナモンやポプリの香り。味わいは芳醇で滑らかなフルボディ。ジューシーな果実味に、かすかなオークのニュアンスが混じりが複雑味を醸し出しています。タンニンはきめ細やかで調和がとれており、スタイリッシュな骨格のワインに仕上がっています。中・長期の熟成にも耐えられる、今飲んででも楽しめる表情ゆたかなワインです。

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) ¥4,300



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

