

1853

Kalleske



ORGANIC
S&P
BIODYNAMIC

2017 KALLESKE FLORENTINE CHENIN BLANC

カレスキー フロレンティーン シュナン・ブラン

このシュナン・ブランは、カレスキーの熟した単一畑でとれたブドウを用いています。複雑で果実味豊かな品種本来の味わいを供給するために自然酵母で発酵。

ワインの名前は1838年にプロシアからオーストラリアに入植したヨハン・ゲオルグ・カレスキーの長女キャロライン・フロレンティーンからつけられました

フロレンティーンは正真正銘手作りのワインで、ブドウの栽培からワインの生産、熟成までバロッサ北西部にあるグリーノックのカレスキー醸造所で行われました。

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

シュナン・ブラン 100%

ヴィンテージ

2017年は素晴らしいヴィンテージだった。ブドウ樹は平年よりも温度の高い冬からスタートし、穏やかな春を迎えました。夏は例年通り暑く、一方で例年の2倍にあたる雨が降りました。この雨のおかげで秋に果実が安定して成熟しました。2017年の収穫量は良好で品質は素晴らしい出来でした。

ブドウ畑

フロレンティーンは1988年に植えられたカレスキーの自社単一畑のブドウで造られています。低収量で土壌は浅い砂地と粘土質です。

醸造

ブドウは3月14日の涼しい夜のうちに収穫。压榨し、果汁は醸造前に静置されました。すべて天然酵母を用いてタンク内で発酵。発酵後すぐに瓶詰され、活気あふれるキャラクターを保つだけの若さとフレッシュさを兼ね備えています。

コメント

薄いパッションフルーツ、熟したリンゴやレモンカスタード、マルメロのニュアンスがある香り。白桃やグレープフルーツを思わせるフレッシュでいきいきとした味わい。ライトミディアムボディで、調和のとれた酸味とともにフレッシュでジューシーなフルーツの味わいに長い余韻が続きます。今も飲みごろですが、熟成させるとより洗練された味わいに変化します。

テクニカルデータ

アルコール度数 12.5%

白/辛口 750ml

参考小売価格(税別) ¥3,300



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

BAROSSA