

1853

Kalleske



ORGANIC
S&P
BIODYNAMIC

2016 Kalleske Buckboard Durif

カレスキー バックボード デュリフ

カレスキーは1853年にバロッサの北東部グリーンノックで創業。100年以上ものあいだ、馬が引くバックボード（荷馬車）は農場には無くてはならないものでした。荷馬車は人々だけでなく、数えきれないほど多くのブドウを含む様々な物資を載せて農場を行き来しました。バックボード・デュリフは栽培から熟成まですべての工程をカレスキーで行われました。細心の注意を払ってブドウを栽培し、伝統的な醸造と熟成をアメリカンオーク（新樽・古樽）で行い、素晴らしい味わいと凝縮感を持つ力強いフルボディのワインに仕上がっています。

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

プティ・シラー 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

カレスキーの単一畑のブドウを使用。収穫量を低く抑えるため、すべて手作業で剪定。最適の浅い砂地に、粘土質の深い赤土という特徴の土壌で栽培を行っています。

醸造

ブドウは3月23日と31日の2回に分けて収穫、除梗。オープントップの発酵槽にて天然酵母を用いて9～12日間発酵を行う間、1日2回手動で攪拌を行いました。ブドウの皮と分離したあとの果汁を、25%の新樽と古樽のアメリカンオークに移して熟成。最初の発酵後、樽の中の自然発生的なマロラクティック発酵を経て、13カ月熟成を行ったのちにボトリングされました。

コメント

インクを思わせる濃い黒紫色。フルーツケーキ、ダークプラム、チコリ、バニラ、熟したチェリーとクローブなどが感じられる凝縮感に富むアロマティックな香り。味わいは芳醇でフルボディ。力強い黒系果実に富み、香ばしいオークとしっかりとした自然なタンニンによって骨格とメリハリが備わっている力強く凝縮感のある味わい。クリーンでドライな長い余韻でしめくられます。今も飲み頃ですが、10年は寝かせることができます。

テクニカルデータ

アルコール度数 15.0%

赤／フルボディ 750ml

参考小売価格（税別） ¥3,800



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