

**Kalleske**  
BAROSSA VALLEY



ORGANIC  
*Kalleske*  
BIODYNAMIC

## 2017 KALLESKE PLENARIUS VIOGNIER カレスキー プレナリウス ヴィオニエ

### 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

ヴィオニエ 100%

### ヴィンテージ

2017年は素晴らしいヴィンテージでした。ブドウ樹は平年よりも湿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

プレナリウスはバロッサ・ヴァレー、モツパにあるカレスキーの自社単一畑から造られています。低収量で浅い砂地と粘土質の下層から成る土壌です。

### 醸造

ブドウは3月15日の涼しい夜のうちに収穫。除梗後、オーブントップの発酵槽に入れられ、赤ワインの醸造方法と同様に、朝と夜にハンド・パンプオーバーを施し、果皮からフレーバーと微かなタンニンを抽出。天然酵母を使用し、他の添加物は一切使用せず、7日間21~28℃の温度で果皮と共に発酵。発酵後、大樽のフレンチオークに入れられ自然発生的なマロラクティック発酵の後、澱とともに10ヶ月熟成。澱引き後、ボトリング。添加物不使用。100%ブドウのみで造られたワインです。

### コメント

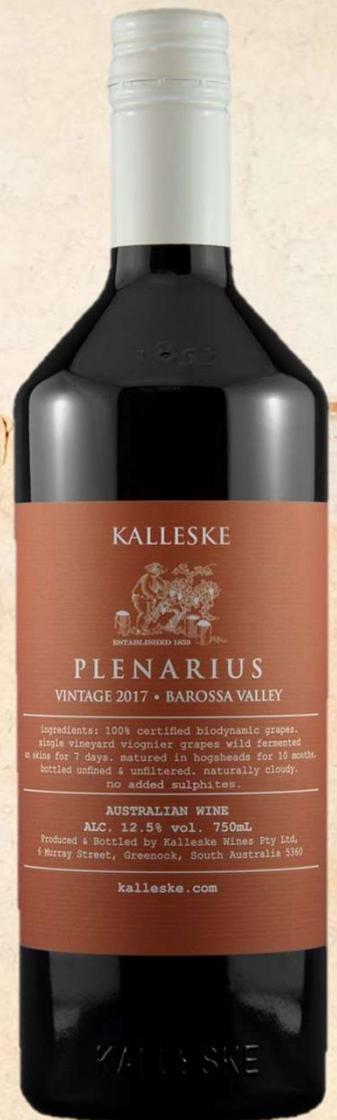
ハチミツや麦わらのような魅惑的なオレンジの色調。ジンジャー、マーマレード、ジャスミン、レモングラスやスパイスを思わせるアロマティックでいきいきとした香り。ハチミツやアプリコットなどの優しく丸みのある味わいと微かなタンニンに絶妙な酸味が心地よく調和します。ボリューム感のある果実味と絹のような口当たりの非常に長い余韻が続きます。

### 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) ¥4,300



自然派アンバーワイン  
ビオディナミ農法 自社単一畑のヴィオニエ  
天然酵母 果皮とともに7日間発酵  
フレンチオークで10ヶ月熟成  
ノンフィルタリング  
亜硫酸塩無添加  
100%ブドウのみで造られたワイン

- お問い合わせ -

GRN株式会社 <http://www.grncorp.co.jp>

酒類事業部 TEL:03-5719-7423 FAX:03-5719-7424

*sense of place*