

Kalleske
BAROSSA VALLEY



ORGANIC
K&L
BIODYNAMIC

2018 KALLESKE ZEITGEIST SHIRAZ

カレスキー ツヴァイガイスト シラズ 2018

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

2018ヴィンテージは素晴らしい出来栄である。南半球にあるバロッサ・ヴァレーの冬は例年よりやや雨がが多くブドウを休ませることができ、春はやはり例年より乾燥しており暖かくもあった。12月上旬の雨はブドウをリフレッシュさせ、夏の乾燥や高い気温に十分に耐え得る健康で強いブドウに育った。秋は理想的な気温で収穫期を迎える事が出来た。収穫量は良く、品質はバロッサのヴィンテージとして極めて良い物であった。

ブドウ畑

500エーカー（約612,000坪）の敷地に120エーカー（約147,000坪）の自社畑を所有。1905年から1994の間に植樹されたシラズの幾つかのブロックから収穫されたブドウをブレンド。これらのブロックから取れたシラズはKalleske Eduard, Greenock, Moppa, Clarry'sなどにも使われている。これらすべては収穫量を抑えられ、地質は非常に優れた粘土質の下層土の上に浅い砂地で構成されている。

醸造

3月19日から4月3日の数週間にわたって収穫。個々に分けられたバッチのブドウは除梗されオーブントップの発酵槽で自然酵母により7-14日間、皮と一緒に発酵させ1日に2回手作業にて攪拌させます。プレスされた個々のロットのマスは、ブレンドの為に隣に置かれたステンレス製のタンクに注ぎ込まれる。亜硫酸塩無添加。6月の早い時期にその年のヴィンテージの特徴を損なうことなくボトリング。

コメント

インク・バイオレット色。フレッシュ・フラワー、煮込んだ果実、リコリス、クローブ・スパイス、ミルクチョコレートそしてダーク・チェリーのニュアンスが強く主張することを示している。まさに若々しい活力のある香り。味わいはリッチで薫り高く豪華なダーク・フルーツのニュアンス。タンニンはスムーズで味わい深いストラクチャーであるが、新鮮な果実味が織りなす若さとの絶妙なバランスを持ち合わせている。新鮮なダーク・フルーツのニュアンスは素晴らしい後味を生み出し魅惑的なシラズの味わいを作り出している。経年と共に複雑さを増してゆくワインであるがZeitgeistは今飲んででも非常に楽しめるワインであり、セラーで数年寝かせれば力強さも持ち合わせてくるワインである。

赤/フルボディ 750ml
参考小売価格（税別） ¥4,000

— 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