

1853

Kalleske
BAROSSA VALLEY



ORGANIC
S&P
BIODYNAMIC

2017 KALLESKE ELENORE SEMILLON

カレスキー エレノア セミヨン



1980年にカレスキー家によって植樹された畑で収穫されたセミヨンで造られる。バロッサでは最も古いセミヨンの畑である。収量を抑えて収穫されたブドウの発酵は天然酵母で行われ、熟成は豊かなオークの薫りを醸し出す出すフレンチ・バレル、複雑さを加えるコンクリート製エッグ・タンク、フレッシュさを醸し出すステンレス・タンクの3種類が使われている。ワインの名前は1865年に生まれたEduardとRosinaの娘Johanne Elenore Kalleskeに由来。バロッサ・ヴァレーの北西部に位置するグリーンノックで伝統的なハンドクラフトで作られたワインである。

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

セミヨン 100%

ヴィンテージ

2017年は非常に素晴らしい出来である。その年の冬は例年よりやや雨が少なく穏やかな春であった。夏は例年並みの暑さで通常の2倍ほどの雨が降り、秋に向かっては暖かく乾燥した日々が続く夜間が涼しく、成熟には最高のコンディションであった。2017年のブドウの出来は例外的に優れていた。

ブドウ畑

エレノアは1980年に植樹されたカレスキー家所有の単一畑で収穫されたセミヨンで作られている。この歴史のあるブドウ畑は低収量で、土質は浅い砂質の土壌と粘土質の底土から構成されている。

醸造

涼しかった3月23日の夜間に収穫。圧搾後、果汁は醸造前に静置。天然酵母によりフレンチオークの新・古樽(大樽)、コンクリート製エッグ・タンク、ステンレスタンクで発酵。発酵の後にバトナーージュが行われ、テクスチャーと複雑さを加味させる。個々のタンクで8か月発酵させた後ワインはブレンドされボトリング。オーストラリア政府公認100%オーガニック/ビオダイナミのワイン。

コメント

ロックメロン、パパイヤ、洋ナシ、アップル、かすかなナツティなニュアンスが混じる香り。熟した果実味とハチミツやバターのニュアンスに程良い酸味が心地よい余韻へと続きます。



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

