



アミスフィールド ワイン・カンパニー

2012年で10回目のヴィンテージを迎えたアミスフィールド。ワイナリーと畑はセントラル・オタゴ地方、ピサ・レンジの麓、クロムウエルの町の近郊に位置するレイク・ダンスターの西側、標高230mの場所に位置しています。その高い標高に加えて南緯45度という高い緯度がもたらす冷涼な気候と、長いブドウの生育期間が、高い凝縮度を持つワインを産んでいるのです。

アミスフィールドの名を冠するワインに用いられるのは全て自社畑産のブドウ。サステイナブル認証を受けたシスト土壌の畑では、異なるクローンのピノ・ノワールを中心に、ソーヴィニオン・ブラン、リースリング、ピノ・グリが栽培されています。

アミスフィールドのワイン造りのモットーは、“Grown Not Made”。すなわち良いワインは畑から産まれるという事を信念に、土地とブドウの個性を反映したワインメイキングを心がけています。

アミスフィールド ソーヴィニオン・ブラン 2014

産地

セントラル・オタゴ ローバーン

ブドウ品種

ソーヴィニオン・ブラン100%

醸造

区画ごとに収穫されたブドウは異なる醸造方法を用いて仕込まれました。早めにワイナリーに運ばれたブドウは搾汁後、ステンレスタンクに移され、柑橘系の風味を強調する酵母が添加されて、低温にて発酵されました。一方、遅く収穫されたブドウは、プレス後フランス産オークの小樽に入れられて、自然酵母で、高めの温度にて発酵されました。それにより複雑さと桃の様な風味を持ったワインは、そのまま小樽の中で澱と共に3か月間、熟成されました。最終的にタンク発酵のワインに5%の樽発酵、樽熟成のワインを加える事で、新鮮さと複雑さを併せ持つソーヴィニオン・ブランが完成されました。

テイasting コメント

輝く淡い黄色のワインの香りは、パッションフルーツと緑の芝生の様な新鮮な個性と、上品なヴァニラの複雑さを合わせ持っています。味わいはしっかりとした酸味とミネラル感と共に、クリーミーな触感が特徴。

料理との相性

様々なスタイルのお料理と一緒に楽しめますが、オリーブオイルやクリームとの相性がよく伝統的なイタリア料理とは好相性です。

テクニカル データ

アルコール度数 13.6%

残存糖分 2.6g/L

酸度 7.2g/L

pH 3.17 - 3.19

参考市場価格(税別) ¥3,500

スクリーキャップ



GRN株式会社

<http://www.grncorp.co.jp/wine/>

— お問い合わせ —

ワイン事業部本部 TEL:03-5719-7423 FAX:03-5719-7424
北陸営業部 TEL:0766-31-1097 FAX:0766-31-1098

— 受注・物流センター —

石川ワインセンター TEL:076-277-3597 FAX:076-277-3598