

1853

Kalleske


 ORGANIC  
 S&P  
 BIODYNAMIC

## 2016 Kalleske JMK Shiraz VP

### カレスキーJMK シラズ VP

北西バロッサ・バレー、グリーンバックのカレスキー家所有のブドウ畑で育て上げられ、時を経た魅惑的な酒精強化ワイン。50年以上もカレスキー家のブドウ畑を守り続けてきた五代目の栽培者 John Malcolm Kalleske (JMK) に捧げる為に造られたワインである。ブドウ畑は John 自身によって剪定や収穫が行われた。JMK Shiraz は John のみならず彼以前の先代達の苦勞やカレスキー家の宝であるヴィンヤードを映し出す鏡でもある。



#### 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

シラズ 100%

#### ヴィンテージ

2016年のヴィンテージは暑く乾燥しており例年より早く熟成した。冬と春は例年より38%も雨量が少なく成長期には例年より3度ほど気温が高かった。一月の終わりには雨に恵まれ、ブドウはリフレッシュされ熟成の為に良く潤った状態で収穫。2016年度の収穫は非常に質が良く、間違いなく凝縮された素晴らしい薫りと素晴らしいバランスのあるワインを生んだスター・ヴィンテージの年である。

#### ブドウ畑

自社畑の中で選りすぐりのブロックで収穫。深い赤色粘土層やライムストーンの上の層の上に砂質土層で構成されているシラズにとって理想の土壌である。

#### 醸造

3月14日にブドウは収穫され、オープントップの発酵槽で1日に2回手で攪拌され、甘美さと香りは慎重にモニタリング。収穫から約4日後に要求されるレベルに達した時点で、グレープ・スピリッツ（ホワイトブランディー）が加えられ本来葡萄が持つ自然の甘美さを再び醸し出すため、発酵を止める。若いブランディーと23年物までの熟成されたブランディーのコンビネーションは優美な複雑さを作り出す。9日間後に皮を取り除かれ、7か月間乾燥させた約250Lの大樽（シラズに最適とされる選りすぐりの樽）で熟成。

#### コメント

深いパープル・ブラックカラー。凝縮感にあふれ魅惑的かつ力強いアロマ。ダーク・チョコレート、ブランディーに漬けられたチェリー、ブラックカレント、レーズン、フルーツケーキ、クローブ系のスパイス、プルーン、リコリスなどの香り。豊かなボディの魅惑的な味わいで、熟したチェリーやコーヒーのニュアンスが感じられる。加えられたブランディーがこれらの味わい、ニュアンスを織りなしている。ナチュラル・グレープの甘美さは良く残され、繊細に初々しい果実味を出している。口に含むとバランスのとれたタンニンと輪郭のはっきりしたストラクチャーが現れる。甘美でありながら程良いドライな味わいと長い余韻は洗練されたワインの証明でもある。今飲んで10年後、それ以上経ってから飲んで調和のとれた贅沢なワインである



This wine is 100% Organic /  
Biodynamic as certified by  
Australian Certified Organic.

赤／甘口 375ml  
参考小売価格（税別） ¥3,500

— 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