

SIDEWOOD

ADELAIDE HILLS



サイドウッド シャルドネ 2016 Sidewood Chardonnay

白/辛口 750ml

参考小売価格(税別) ¥2,500



| | |
|----------|---|
| 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 アデレード・ヒルズ |
| ブドウ品種 | シャルドネ 100% |
| 栽培 | サイドウッドは冷涼なアデレード・ヒルズの中の300エーカーのアッシュウッドエステートの中にあります。独特な気候と土壌、丁寧な剪定技術、手摘みによる収穫はサイドウッドのワインを生産するのに最適な果実に不可欠な役割を果たしています。西向きから東向きまでバリエーションに富んだ畑とキャンピーマネジメントのおかげで凝縮した果実味あるぶどうが収穫できています。 |
| 醸造 | ワインメーカーのダリルは、様々な区画のシャルドネの熟れ具合を見ながら、最適な果実を慎重に選びます。シャルドネは3種類のフランス産シャルドネのクローンを使っています。それぞれが独特のフレーバーを持ち、あるものはレモンや柑橘系のニュアンスを得るために早めに収穫を行い、あるものは白桃、マンゴーなどの味わいを得るために遅摘みされます。収穫されると、仕分けされ、全房プレスを行い、一部を樽発酵させ、10ヶ月フレンチオークでの熟成を行いました。 |
| コメント | 薄い黄色。アプリコットやロックレモンの香り。味わいは華やかでスイカズラやレモンを感じさせます。酸味と果実の柔らかさが素晴らしく調和している官能的な複雑な味わい。今でも十分飲み頃だが、ヴィンテージから5年は熟成に耐えられます。単体で楽しんで良いですし、クリーム系の Pasta や鶏肉料理、マッシュルームのバター炒めなどとも相性がよいです。 |
| テクニカルデータ | アルコール度数 13% PH 3.25 酸度 6.8 g/l |

