


# バード・イン・ハンド シャルドネ

**Bird in Hand Chardonnay**

| | |
|---|---|
| **商品コード** | AUBI204 |
| **JANコード** | 9325512000241 |
| **ワイナリー** | バード・イン・ハンド |
| **生産国** | オーストラリア |
| **産地** | 南オーストラリア州 / アデレード・ヒルズ |
| **ヴィンテージ** | 2023 |
| **色/味わい** | 白/辛口 |
| **ぶどう品種** | シャルドネ100% |
| **容量/入数** | 750ml/6 |
| **キャップ** | スクリューキャップ |
| **アルコール** | 13.00% |

## 畑

シャルドネは、ウッドサイドとマウント・トーレンズのバード・イン・ハンドエステートを含むアデレード・ヒルズのプレミアム・サイトから、涼しい早朝に手摘みで収穫された。

## 醸造方法

葡萄は全房圧搾され、フリーランジュースはフレンチオークのバリック（40％新樽）に直接圧搾された。果実は野生発酵の後、自然なマロラクティック発酵が行われ、ワインにテクスチャーと風味を与えるために毎週攪拌されました。

## コメント

香りは、黄桃やハチミツ、スパイスのニュアンスに加え、酵母澱の上で長期熟成させたことにより生まれるヘーゼルナッツのほのかな香りが感じられます。口当たりは濃厚で、肉厚なネクタリンやアーモンドパウダー、そしてほのかなオークのスパイスの風味が広がります。 このシャルドネは、複雑かつ繊細な味わいが絶妙なバランスで調和しており、中盤にかけて層を成すような質感と、張り、余韻、そして持続感が感じられます。

## ペアリング

ペアリングとしてはグリルしたホタテやコクのあるシーフード チャウダー、新シーズンのラムロイン、オオザリガニのパーフェクトなパートナーである。

## テクニカルデータ

pH 3.37

酸度 5.89g/L

## 受賞・評価

【2018】

Gold - San Francisco International Wine Competition 2019

Gold - International Cool Climate Wine Show 2019

Blue Gold - Sydney International Wine Competition 2018

**標準小売価格** ￥5,000（税込 ￥5,500）