



エンバース シャルドネ

Embers Chardonnay

商品コード AUFT201

JANコード 9340811000600

ワイナリー フレイムツリー

生産国 オーストラリア

産地 西オーストラリア州 / マーガレット・リヴァー

ヴィンテージ 2021

色/味わい 白/辛口

ぶどう品種 シャルドネ100%

容量/入数 750ml/12

キャップ スクリューキャップ

アルコール 13.00%

畑

ウォルクリフ、トリートン、ウィリヤブラップの畑から。クローンはGin Gin3及び5を使用。この3つの地域は、素晴らしいシャルドネを作り続けてきた長い歴史のあるマーガレットリヴァーを代表するシャルドネの産地です。

醸造方法

収穫は、日中の気温の上昇を避けるため、早朝の涼しいうちに行われます。収穫されたブドウはすぐにワイナリーに運ばれ、除梗と破砕が行われた後、ステンレスタンクで発酵が行われます。ワインはエアレーションと温度調節で均一に発酵し、瓶詰めとリリースの前にタンクで3ヶ月間過ごします。

コメント

香りはネクタリン、洋ナシ、メロンフルーツと共に古樽や澱から来るスイカズラのニュアンスも感じられます。味わいはフルフレーバーで熟したトロピカルフルーツやバタースコッチを感じさせます。また樽やタンクでの澱とのコンタクトにより重厚さも加わっています。これら果実感のテクスチャやクリーミーさを感じさせる澱のニュアンスがこのワインの特徴です。

テクニカルデータ

酸度 6.40g/L

pH 3.38

特徴など

岩田セレクション・ワイン

2019年3月末、ソムリエ世界大会を終えたばかりの岩田氏とともに、西オーストラリア、マーガレット・リヴァーへ赴き、新たなポートフォリオを探索して参りました。20以上のワイナリーから、日本市場にマッチし産地の特徴が良く表現できている特に優れた3つのワイナリーが選定され、2019年秋に日本に上陸したワインです。

[GRNワインコンサルタント 岩田渉氏](#)

受賞・評価

【2019】

90 points - James Suckling

標準小売価格 ￥2,900 (税込 ￥3,190)