



エンバース カベルネ・ソーヴィニヨン

Embers Cabernet Sauvignon

商品コード	AUFT505
JANコード	9340811000129
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	2019
色/味わい	赤/ミディアムボディ
ぶどう品種	カベルネ・ソーヴィニヨン100%
容量/入数	750ml/12
キャップ	スクリュューキャップ

アルコール	14.00%
-------	--------

畑

主なブドウはウィリヤブラップから。その他にウォルクリフとヤリングアップのブドウも使用。ウィリヤブラップのブドウで造られたワインはふくよかでチョコレートのニュアンスとほど良い酸味が感じられます。ヤリングアップのものは素晴らしい色合いとダークフルーツのフレーバーを特徴としています。またウォルクリフのものは香りとエレガンスさを特徴としています。

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、除梗と破碎が行われた後、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

チョコレートやシダーのニュアンスとともに紫や黒系果実の香りが感じられます。ストラクチャーがしっかりしながらも洗練されたテイスト。やわらかな果実味としっかりとしたタンニンも感じ取れます。

テクニカルデータ

酸度 5.54g/L

pH 3.64

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

【2018】

91 points - James Suckling

標準小売価格 ￥2,900 (税込 ￥3,190)