

カレスキー エレノア セミヨン

Kalleske Elenore Semillon

商品コード	AUKA202
JANコード	9338191000242
ワイナリー	カレスキー
生産国	オーストラリア
産地	南オーストラリア州 / バロッサ・ヴァレー
ヴィンテージ	2022
色/味わい	白/辛口
ぶどう品種	セミヨン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	12.50%

畑

エレノアは1980年に植樹されたカレスキー家所有の単一畑で収穫されたセミヨンで作られている。この歴史のあるブドウ畑は低収量で、土質は浅い砂質の土壌と粘土質の底土から構成されている。

醸造方法

涼しかった3月23日の夜間に収穫。圧搾後、果汁は醸造前に静置。天然酵母によりフレンチオークの新・古樽(大樽)、コンクリート製エッグ・タンク、ステンレスタンクで発酵。発酵の後にバトナージュが行われ、テクスチャーと複雑さを加味させる。個々のタンクで8か月発酵させた後ワインはブレンドされボトリング。 オーストラリ政府公認100％オーガニック/ビオダイナミのワイン。

コメント

ロックメロン、パパイヤ、洋ナシ、アップル、かすかなナッティなニュアンスが混じる香り。熟した果実味とハチミツやバッターのニュアンスに程良い酸味が心地よい余韻へと続きます。

特徴など

1980年にカレスキー家によって植樹された畑で収穫されたセミヨンで造られる。バロッサでは最も古いセミヨンの畑である。収量を抑えて収穫されたブドウの発酵は天然酵母で行われ、熟成は豊かなオークの薫りを醸し出す出すフレンチ・バレル、複雑さを加えるコンクリート製エッグ・タンク、フレシュさを醸し出するステンレス・タンクの3種類が使われている。ワインの名前は1865年に生まれたEduard とRosinaの娘 Johanne Elenore　Kalleskeに由来。バロッサ・ヴァレーの北西部に位置するグリーノックで伝統的なハンドクラフトで作られたワインである。

標準小売価格　　￥4,200（税込￥4,620）