



カレスキー クラリーズ GSM

Kalleske Clarry's GSM

商品コード	AUKA504
JANコード	9338191000044
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	赤/フルボディ
ぶどう品種	グルナツシュ43%、シラーズ42%、マタロ15%
容量/入数	750ml/6
キャップ	スクリューキャップ
アルコール	14.50%

畑

すべてカレスキーの有機栽培のモツバ地区の畑のブドウで生産。2〜6エーカーのブロックから。収量：1-2 トン/エーカーグルナツシュの畑は収穫量を抑えた砂質土壌で樹齢は1940年代のものも含まれています。シラーズとマタロは赤い粘土質や砂礫土壌の上に浅い砂質ロームが重なってできた理想的なコンディションの土壌です。

醸造方法

グルナツシュ、シラーズ、マタロの区画は2月15日から4月5日にかけて収穫されました。品種ごとに分けてオーブントップの発酵槽で発酵し、発酵期間中は1日2回撹拌を行いました。7日から14日後に発酵したブドウは伝統的に圧搾。3つの品種のフレッシュな果実の味わいを保つために、古樽の中に入れて4カ月熟成。熟成後、バランスのとれた味わい、ボディ、複雑味を出すためにブレンドされました。

コメント

濃い赤紫色。プラム、バラのような華やかさ、キャンディ、スパイス、そしてブラックベリーの魅惑的な特徴があらわれた香り。ミディアムボディで味わいのしっかりとしたワイン。熟したなめらかな味わいの中にジューシーなベリーのニュアンス。力強い果実味にしなやかなタンニンとミネラルのニュアンスがあり、骨格のある複雑な味わいに仕上がっています。今が飲み頃（5年間ほどなら寝かしてもよい）の親しみやすい、果実味豊かで華やかなワインである。

特徴など

南オーストラリアのバロッサ・ヴァレーで1800年代からブドウ栽培に携わってきたカレスキー家がクラリーズを生産しています。ブドウの栽培からワインの生産、熟成までグリーンノックのカレスキー醸造所で行いました。クラリーズは醸造家のトロイ・カレスキーの祖父クラレンスに敬意を表して名付けられました。クラリーズは4代目に当たり、彼の祖父母が1838年にプロシアから南オーストラリアに入植した際につくられた畑で、1920年代後半から1990年に引退するまでブドウ栽培に携わりました。

受賞・評価

92 points - Decanter Magazine

94 points - Lisa Perrotti

標準小売価格 ￥4,200（税込 ￥4,620）