



カレスキー JMK シラーズ VP

Kalleske JMK Shiraz VP

| | |
|--------|---------------------|
| 商品コード | AUKA505 |
| JANコード | 9338191000051 |
| 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 | 2021 |
| 色/味わい | 赤/甘口 |
| ぶどう品種 | シラーズ100% |
| 容量/入数 | 375ml/6 |
| キャップ | スクリュューキャップ |
| アルコール | 18.00% |

畑

1972年～2000年植樹の自社畑の中でモツパ地区からの選りすぐりのブロックで収穫。2～16エーカー。収量：1.5-2.0 トン/エーカー 深い赤色粘土層やライムストーンの層の上に砂質土層で構成されているシラーズにとって理想の土壌である。

醸造方法

3月14日にブドウは収穫され、オープントップの発酵槽で1日に2回手で攪拌され、甘美さと香りは慎重にモニタリング。収穫から約4日後に要求されるレベルに達した時点で、グレープ・スピリッツ（ホワイトブランディー）が加えられ本来葡萄が持つ自然の甘美さを再び醸し出すため、発酵を止める。若いブランディーと23年物までの熟成されたブランディーのコンビネーションは優美な複雑さを作り出す。9日間後に皮を取り除かれ、7か月間乾燥させた約250Lの大樽（シラーズに最適とされる選りすぐりの樽）で熟成。

コメント

深いパープル・ブラックカラー。凝縮感にあふれ魅惑的かつ力強いアロマ。ダーク・チョコレート、ブランディーに漬けられたチェリー、ブラックカレント、レーズン、フルーツケーキ、クローブ系のスパイス、ブルーベリー、リコリスなどの香り。豊かなボディの魅惑的な味わいで、熟したチェリーやコーヒーのニュアンスが感じられる。加えられたブランディーがこれらの味わい、ニュアンスを織りなしている。ナチュラル・グレープの甘美さは良く残され、繊細に初々しい果実味を出している。口に含むとバランスのとれたタンニンと輪郭のはっきりしたストラクチャーが現れる。甘美でありながら程良いドライな味わいと長い余韻は洗練されたワインの証明でもある。今飲んで10年後、それ以上経ってから飲んでも調和のとれた贅沢なワインである

特徴など

北西バロッサ・ヴァレー、グリーノックのカレスキー家所有のブドウ畑で育て上げられ、時を経た魅惑的な酒精強化ワイン。50年以上もカレスキー家のブドウ畑を守り続けてきた五代目の栽培者John Malcolm Kalleske(JMK)に捧げる為に造られたワインである。ブドウ畑はJohn自身によって剪定や収穫が行われた。JMK ShirazはJohnのみならず彼以前の先代達の苦勞やカレスキー家の宝であるヴィンヤードを映し出す鏡でもある。

標準小売価格 ￥4,800 (税込 ￥5,280)