

カレスキー モッパ シラーズ

Kalleske Moppa Shiraz

商品コード	AUKA510
JANコード	9338191001102
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	シラーズ90%、プティヴェルドー7%、ヴィオニエ3%
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

モッパはシラーズにプティヴェルドー、ヴィオニエをブレンドして複雑味を加えています。ブドウはカレスキーのオーガニック畑の10区画のブドウを使用。最も古い区画のブドウ樹で1961年植樹のものも含まれています。これらのブドウ樹は収穫量を低く抑え、浅い砂地に赤色の粘土質の深い土壌の理想的な条件の畑で栽培されています。

醸造方法

シラーズは2月24日〜3月16日の間に収穫。シラーズの一部は２月24日に収穫したヴィオニエの果皮と共に発酵し、プティヴェルドーは晩熟なため4月5日に収穫。すべてオープントップの発酵槽にて天然酵母で発酵し、発酵中は1日2回撹拌されました。ワインは15カ月大樽で熟成。フランス、アメリカ、ハンガリーのオーク樽を使用しており、新樽比率はおよそ25％です。熟成が終わるとシラーズ、プティヴェルドー、ヴィオニエをブレンド。フィルターをかけずにボトリングされています。

コメント

濃い黒紫色。ブルーベリー、ムスク、ミルクチョコレート、シナモンやポプリの香り。味わいは芳醇で滑らかなフルボディ。ジューシーな果実味に、かすかなオークのニュアンスが混じりが複雑味を醸し出しています。タンニンはきめ細やかで調和がとれており、スタイリッシュな骨格のワインに仕上がています。中・長期の熟成にも耐えられる、今飲んでも楽しめる表情ゆたかなワインです。

特徴など

1853年カレスキーはバロッサの北東部グリーノックのサブリージョン「モッパ」で創業。モッパ地区は農場の開拓者や金の炭鉱夫などのパイオニア達で栄えていました。学校がほとんどなかったため、この地域に住むの親たちが自分の子供たちが正式な教育を受けられるよう、1873年に公立の学校をモッパに設立しました。学校がカレスキーの敷地内だったこともあり、カレスキー家の各世代の子供たちは、1935年の閉校を迎えるまでこの学校に通いました。 モッパの畑で収穫されたブドウを100％使用したシラーズに、プティヴェルドー、ヴィオニエをブレンドしており、当代風のエッヂのきいたワインに仕上がっています。 このワインは栽培から熟成まですべてカレスキーで行った正真正銘手造りの商品です。

受賞・評価

95 points - Campbell Mattison

Gold - International Organic Wine Award 2016

5 stars - Winestate Magazine

標準小売価格 ￥5,900（税込￥6,490）