



カレスキー CCCLXV デュリフ

Kalleske CCCLXV Durif

商品コード	AUKA516
JANコード	9338191000273
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	2023
色/味わい	赤/フルボディ
ぶどう品種	プティ・シラー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

畑

単一畑のブドウを使用。収量が少なく、浅い砂壌土で栽培されている。デュリフにとって理想的な条件である。

醸造方法

ブドウは4月25日に収穫され、破碎された。オーブントップの発酵槽で葡萄畑の野生酵母で自然発酵させた。発酵温度は30度に達し、発酵中は1日2回手作業でポンプオーバーを行った。アルコール発酵後、自然にマロラクティック発酵。ワインは密閉された容器に沈められた果皮と365日間接触した。2024年4月23日、フリーランジュースをタンクに排出し、果皮を優しく圧搾し、圧搾物を同じタンクにブレンドした。ワインは沈殿後、澱引きされ、樽熟成なしで瓶詰めされた。樽熟成は行わない。

コメント

深い紫色を呈し、非常に果実味豊かなアロマ。濃厚なダークチェリーとブラックプラムの香りにスマイレの香水のニュアンス、スパイス、ボイセンベリーのアイスクリーム、口を含むと、鮮やかな青と黒の果実の風味が広がる。自然なタンニンがすぐに際立ち、明らかなグリップがある。逞しい骨格を加えている。ヴァラエタルで果実味豊か。上品な純粋さがこのワインの特徴である。ドライな余韻が長く続き、明るいデュリフを完成させる。

飲み頃

今、その初期の素晴らしさを楽しむこともできるし10年、20年と熟成させることもできる。

特徴など

CCCLXV：ローマ数字のCCCLXVはアラビア数字の365に対応する。CCCLXVデュリフ...365日という長期間の果皮熟成が、この自然で凝縮した力強い品種に与える力強さの高さを示す、最高に力強いワイン。凝縮した力強い品種である。

標準小売価格	¥ 6,500 (税込 ¥ 7,150)
--------	----------------------