



## レヴァンティーン・ヒル エステイト シラー

### Levantine Hill Estate Syrah

商品コード AULH507  
JANコード 9346863002395

ワイナリー レヴァンティーン・ヒル  
生産国 オーストラリア  
産地 ヴィクトリア州 / ヤラ・ヴァレー

ヴィンテージ 2018  
色/味わい 赤/フルボディ  
ぶどう品種 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 13.00%

### 畑

エレガントで抑制されたボリュームとボディを持つこの冷涼気候のシラーは、マロンダ・ハイウェイの畑のブロック25から採取された16の小ロットから造られたワインです。

### 醸造方法

7日間かけて手摘みされ、すべての果実は手作業で選別され、除梗または破碎され、小さなオープンタンクに入れられました。アロマと複雑さを増すために、一部の発酵槽には茎を戻し入れたり、1つのバッチには全房100%も含まれます。自然発酵と培養酵母を両方使用。キュヴェゾンの期間は、1週間から3週間、果皮の上で行います。1日1回のパンチング・ダウンで、タンニンの抽出を穏やかに行いました。

### コメント

ホワイトペッパーとスパイスの効いたプラムのパワフルな香りに始まり、空気に触れながら変化する複雑な香りは、タブナード、カルダモン、クローブ、オレガノ、ザクロ、バニラ、焼いた土、木の灰・・・と進化してゆきます。味わいには、落ち着き、存在感、重みがあり、豊かな輪郭を感じます。ドライイチジクやフルーツミンスパイを思わせる果実の強さが、深く響くフィニッシュまで続き、潜在意識に訴えかける、カンパリのような苦味のある風味が、きめ細やかなタンニンのと溶け合い、共鳴します。黒い果実の密度は、非常に高く、凝縮されていますが、すべての要素においてバランスが良く、まるで球体のようにまとまりを感じるワインです。

### 飲み頃

熟成可能期間：15年

### テクニカルデータ

100%フレンチオークの500リットルのパンチヨンと300リットルのホグスヘッド（33%新樽）で16ヶ月間熟成。

### 特徴など

エステートシリーズのワインは、すべてマロンダ・ハイウェイ・エステートで栽培されたブドウを使用した単一畑のワインです。このシリーズでは、伝統的なワイン造りの技術と、フランスの古典的な単一品種のシラー、カベルネ・ソーヴィニヨン、シャルドネ、ピノ・ノワールのワインが見事に表現されています。これらの品種は、ヤラ・ヴァレーが羨望の的となる評判を築いた主力品種でもあるため、エステートシリーズは、レヴァンティーン・ヒルの特性を最もよく表現していると言えるでしょう。そのため、エステートの称号を誇らしげに掲げています。すべてのエステートワインは、ヴィンテージから3年後にリリースされます。他のレヴァンティーン・ヒルのワインと同様、エステートシリーズは少量ずつ手作りされているため、各品種の年間生産本数は非常に限られています。

標準小売価格 ￥12,000（税込 ￥13,200）