



# 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

9346863002395 JAN⊐−ド

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

ヴィクトリア州 / ヤラ・ヴァレー 産地

2018 ヴィンテージ

色/味わい 赤/フルボディ ぶどう品種 シラー100% 750ml/6 容量/入数

キャップ スクリューキャップ

13.00% アルコール

### 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。

#### 醸诰方法

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、除梗または破砕され、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、タプナード、カルダモン、クローブ、オレガノ、ザク 口、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リットルのパンチョンと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、レヴァンタイン・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。 他のレヴァンタイン・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)