

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）