



ソルトブッシュ メルロー

Saltbush Merlot

| | |
|--------|---------------|
| 商品コード | AUQW504 |
| JANコード | 9325403000657 |
| ワイナリー | クオリア・ワインズ |
| 生産国 | オーストラリア |
| 産地 | オーストラリア |

| | |
|--------|------------|
| ヴィンテージ | 2021 |
| 色/味わい | 赤/ミディアムボディ |
| ぶどう品種 | メルロー100% |
| 容量/入数 | 750ml/12 |
| キャップ | スクリューキャップ |

| | |
|-------|--------|
| アルコール | 14.00% |
|-------|--------|

醸造方法

夜間に収穫したブドウを粉砕し発酵槽に入れました。短時間のコールドソークで色と風味を抽出した後、ボルドースタイルの酵母を接種しました。発酵は10日間実施され、温度は24℃で始まり20℃まで下げられました。ソフトでジューシーな味わいを維持しながら色の抽出を最大限にするために1日6回の穏やかなポンピング・オーバーを行いました。種子のタンニン抽出を最小限に抑えるため発酵の終わりにはポンピング・オーバーを1日2回に減らしました。タンニンや苦味が出ないようにフリーランジュースと一番搾りのみを使用されています。プレス後、3週間寝かせてからフレンチオークで6ヶ月間熟成させました。

コメント

レッドチェリー、プラム、ナツメグのスパイスの魅力的な香りが口の中に広がります。典型的なミディアムボディのスタイルで、ソフトで丸みのある味わいが特徴です。赤い果実の風味はソフトでビロードのようなタンニンによってバランスがとれており、長いフィニッシュにつながっています。

ペアリング

マグロのグリル、シャルキュトリー、ピザ、トマトバジルのパスタや子羊のタジンとよく合います。

特徴など

ソルトブッシュは真夏の灼熱の太陽が照らすオーストラリア内陸部に生息する植物です。塩分に非常に強く、葉に塩分を保持するユニークな能力を持っています。1970年代に大干ばつによる土壌塩化を改善するため、塩分を吸収し土壌をよい状態に保つ効果のあるソルトブッシュが植えられました。その後、ソルトブッシュのおかげで家畜、特に羊の群れが育つようになり、今や羊はオーストラリアの象徴となっています。これがオーストラリアはかつて「羊の背中に乗っていた」と言われた所以です。今日のオーストラリア形成に貢献した地味な植物「ソルトブッシュ」の伝説に敬意を表し名づけられたブランドネームです。

| | |
|--------|--------------------|
| 標準小売価格 | ¥1,280 (税込 ¥1,408) |
|--------|--------------------|