



ロルフ・ビンダーハイセン シラーズ

Rolf Binder Heysen Shiraz

| | |
|--------|---------------------|
| 商品コード | AURB502 |
| JANコード | #N/A |
| ワイナリー | ロルフ・ビンダー |
| 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 | 2019 |
| 色/味わい | 赤/フルボディ |
| ぶどう品種 | シラーズ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% |

畑

有名なハイセン・ウォーキング・トレイルのコースはロルフビンダーの敷地の西端を通ります。このワインのブドウは低収穫量で力強く凝縮された味わいをつくるハイセン・ヴィンヤードの近くで育てられています。

醸造方法

すべてのブドウは同時に発酵。圧搾の後、フリーランジュースを果帽に再び加えました。発酵の段階で、一部の果汁を新樽に2日間移し、またポンプで発酵槽に戻されました。樽を洗浄し、再度発酵。50%をフレンチオーク・パンション (5001) の新樽で、残りの半分は2年物のフレンチオーク・パンションで22カ月間熟成したのち、ブレンドしてボトリングされました。

コメント

トーストや鉛筆の芯、トリュフ、エスプレッソ、ブラックベリーやブルーベリーなどの香り。熟したジューシーなベリーやスパイスのような味わいにまろやかなタンニンと長い余韻。申し分のないバランスで真のエレガントさを保った官能的なフルボディのワイン。何年にも渡って楽しませてくれる古典的なバロッサのシラーズです。

ペアリング

フレンチステーキなど、本格的なお料理や重めのお肉料理によく合います。チーズにもピッタリです。

飲み頃

少なくとも2025年までは楽しめるポテンシャルがあります。

テクニカルデータ

酸度 6.40

pH 3.44

特徴など

『オークの使用を適度にとどめ、しっかりと熟した果実味と凝縮感を持ち、すばらしい個性をもつワインをつくるわたしのお気に入りのワイナリーのひとつだ。』 By ロバート・パーカー・ジュニア

受賞・評価

【2013】

97 points - James Halliday

94 points - Gary Walsh Wine Front 2017

【2015】

96 points, Gold - James Halliday

【2016】

95 points, Gold - James Halliday