

Plantagenet（プランタジェネット）

ワイナリー紹介

[オーナー：ライオネル サムソン＆サン]

[チーフワインメーカー：ルーク・エカーズリー]

プランタジェネットの名前は、同名の地域名から名付けられましたが、もともとは、12世紀の英国中央部のプランタジェネット地方の名主の名前に由来しています。プランタジェネットは、西オーストラリアの最南端マウントバーカーにあり、この地方の冷涼気候は、ゆっくりとしたブドウ果の成熟により、果実の組成と香りを一層引き立てることからも、高級ワインの生産地として有名です。1968年に最初の作付けが行われ、1974年ワイナリーを創立、1975年産のワイン誕生以来、プランタジェネットは、エレガントで繊細なワインを市場に送り続け、その間数多くの受賞に輝いています。



2022 “Angevin” Riesling （“アンジェヴィン” リースリング）

産地	:	西オーストラリア州 グレートサザン
味わいタイプ	:	辛口
ブドウ品種	:	リースリング 100%
アルコール度数	:	11.8%
参考小売価格	:	¥3,208（税別）

ワインの特徴

新鮮さを保つため、涼しい夜間に機械収穫したブドウはワイナリーに運んだ後、すぐに除梗、破碎。優しくプレスし、タンクで果汁を澄ませた後、フリーラン果汁のみを使って低温で発酵しました。ワインは完全にドライになるまで発酵しています。発酵後は澱引きをしてブレンドし、清澄、安定化した後、新鮮さを保つために早めにボトリングをしています。果実の品質を最大限に引き出すようとてもシンプルな造りにこだわり抜いています。クリーンでピュアなスタイルのワインは、若いうちから美味しく頂けますが、10～14年の熟成の可能性も持っています。

味わい

淡い麦藁の色あい。レモンの皮とムスクのキャンディーが散りばめられた、濃いオレンジの花とバラの花びらのアロマ。味わいは鋭く集中しており、ライム/柑橘系の芯を囲む中央の味わいは甘い果実味の強さで満たされています。豊富な自然の酸味が、エレガントなフルーツフレーバーを運ぶためのバックボーンを提供します。長い後味ときれいな酸を感じる切れのある味わいが特徴です。