

Glaetzer

BAROSSA VALLEY

Glaetzer(グレッツァー)

ワイナリー紹介

[オーナー：グレッツァーファミリー]

[ワインメーカー：ベン・グレッツァー]

パーカーポイント連続100点満点の偉業をなしとげ、グレッツァーのワインメーカーであるベン・グレッツァーは若き天才醸造家として、その名を世界中に轟かせています。グレッツァーファミリーがオーストラリア バロッサヴァレーにてブドウの栽培を始めたのは1888年、ドイツのブランデンベルグから移住してきた祖父の代に遡ります。その後、父のコリンはローズワシー大学を卒業後、ティレル、セペルト、バロッサヴァレーエステイトなどでワインメーカーとして偉大な業績を残した後、ベンを始めとする息子達とバロッサヴァレーにて少量のスーパープレミアムワインを造る為にグレッツァーを立ち上げました。ベンもまた父同様、ローズワシーを卒業後、ティレルを皮切りに世界中のワイン産地で働き、そして満を持して父と共にワインを造り始めました。彼等は“偉大なるワインはブドウ畑から造られる”という信念のもと、ユニークでエレガントなワインを造り続けています。

ヤングワイン メーカー オブ ザ イヤーにも選ばれたベンは今や時代の寵児です。

業務用専用商品

2021 Glaetzer Anaperenna グレッツァー アナペレンナ

品 種	:	シラズ 79%、カベルネ・ソーヴィニヨン 21%
収量	:	2.5t / h
樹 齢	:	シラズ 30~100年、カベルネ・ソーヴィニヨン 30~130年
樽熟成	:	16ヵ月(100%新樽/フレンチオーク 92%、アメリカンオーク 8%)
産 地	:	南オーストラリア州、バロッサヴァレー
畑	:	バロッサヴァレー エベネザー
味わいタイプ	:	フルボディ
アルコール度数	:	14.5%
参考小売価格	:	¥8,708 (税別)

ワインの特徴

ワインの特徴

全てのブドウはバロッサヴァレーの北にあるエベネザーと呼ばれるサブリージョンから収穫されています。

2021ヴィンテージは春の終わりに向けて降水量が多く、夏の間は気温が低いため、生育期間中、土壌の水分が非常に良く、ブドウの健康状態が良好でした。ラニーニャ現象は夏の終わりや秋にも渓谷に雨を降らせず、降水量は平均より40% 少なかった。これらの穏やかで乾燥した条件は、開花、つぼみの開花、およびベレゾン(ブドウ果皮の色づき)に最適でした。そのため、収穫量は残念ながら少ない2020年よりもはるかに高く、品質は非常に高い水準です。長い「インディアンサマー」により、素晴らしい熟度とフェノールの濃縮がもたらされました。

ブドウは1トンと2トン容量の開放式発酵槽で発酵されました。1日3回ピジャージュ。澱と共に16ヶ月間大樽で熟成させた後、フィルターをかけずにボトリング。ワインの個性を損なわない様、介入を最小限にしています。ワインの自然な特徴への影響を最小限に抑えるため、濾過せずに瓶詰めされます。

味わいの特徴

深い紫色の芯に「ローゼラ」のような赤い縁があり、ボトルの中で時間の経過とともにガーネット色に変化します。香りはダークベリーを組み合わせた、新鮮なタイム、乾燥アニス、カルダモンが加わります。カベルネ・ソーヴィニヨンの構造的バランスの良さが、純粋なシラズの果実味を支えています。濃厚な味わいは、多数のダークベリー、カラント、プラムで構成されています。2040年以降まで長期貯蔵が可能で、非常に良く熟成するワインです。



ファームストーン株式会社 〒143-0015 東京都大田区大森西5-27-4

TEL.03-3761-5354 FAX.03-3761-5468