

NOBLE ONE *Betrytis Semillon*

DE BORTOLI(デ・ボルトリ)

ワイナリー紹介

[オーナー：デ・ボルトリファミリー]

[ワインメーカー：ジュリー・モートロック]

デ・ボルトリ社は1928年創業以来、その品質の良さと誠実な経営を背景に発展し、現在では年間5,000,000ケースを超える生産量を誇り、内外から高い評価を得ているオーストラリア最大級のワイナリーです。各州の名産地で育てられたブドウを使い、伝統と最新の技術を融合させ、それぞれの品種の特徴を最大限に活かして造られるデ・ボルトリワインはイギリス、アメリカ、カナダ、ヨーロッパをはじめ、世界各国に輸出されています。

2021 Noble One 375ml(ノーブルワン)

産地	:	ニューサウスウェールズ州 リヴェリナ
味わいタイプ	:	甘口
ブドウ品種	:	セミヨン100%
樽熟成	:	12ヶ月(フレンチオーク)
アルコール度数	:	10.0%
PH	:	3.4
TA	:	9.0g/l
参考小売価格	:	¥3,884(税別)
容量	:	375ml



【ワインの特徴】

1982年、ダーレン デ・ボルトリ氏により初めて造られて以来、30年以上デザートワインとしてオーストラリアのベンチマークであり続けています。ソーテルヌの崇拝者であった、ダーレンと父親のディーンは、デ・ボルトリ社のベースがあるリヴェリナで、ボトリティスシレネア菌の影響を受けたブドウからデザートワインを造れる可能性を見出しました。リリース時にはセンセーションを巻き起こし、今では世界で最も高く評価され、求められるワインのひとつになっています。

ニューサウスウェールズ州リヴェリナ地区にある、貴腐菌が繁殖しやすいノーブルワン専用の区画から収穫した高品質なセミヨンを使用。果実は収穫され、粉碎され、さらに風味と甘味を引き出すために一晩放置されます。その後、压榨した果汁を清澄し、タンクで発酵させます。発酵は、アルコール、甘味、酸味のバランスが達成されるまで注意深く監視されます。発酵を停止し、ワインを清澄し、安定させた後、フレンチオークのバリック、またはタンクで12 か月間熟成させた後ブレンドされます。

【味わいの特徴】

鮮やかで魅惑的な風味の層。砂糖漬けの柑橘類、蜂蜜をたっぷりかけたアブリコット、ヌガー、ナッツ、バニリン、オークの風味が混ざり合い、甘味とバランスをとる十分な酸味のある、魅惑的な味わいです。

【受賞歴】

2024 Cowra Wine Show - Trophy
2024 Hobart Wine Show - Trophy
2024 Perth Wine Show - Trophy
2024 Rutherglen Wine Show - Trophy
2023 Adelaide Wine Show - Trophy
2023 Brisbane Wine Show - Trophy
2024 Australian Sweet Wine Awards - Gold Medal
2024 Cowra Wine Show - Gold Medal
2024 Hobart Wine Show - Gold Medal
2024 NSW Wine Awards - Gold Medal 他