

De Bortoli (デ・ボルトリ)

[オーナー：デ・ボルトリファミリー]

[ワインメーカー：スティーヴ・ウェバー]

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6,000,000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。

The Estate Vineyard Shiraz 2024 (ザ エステイト ヴィンヤード シラズ)

産地 ヴィクトリア州、 ヤラヴァレー
味わいタイプ ミディアムボディ
ブドウ品種 シラズ 100%
樽熟成 :12ヶ月
アルコール度数 :13.5%
容量 :750ml
参考小売価格 :¥4,278 (税別)

【ワインの特徴】

ヤラヴァレー北部のディクソンズクリークにある、厳選された自社畑のブドウ使用。1971年から1994年にかけて植樹された畑です。穏やかで乾燥した生育期、春の適度な雨、ゆっくりとした熟成、そして素晴らしい風味の発達。芳醇な香りとスミレの香りが際立つ、素晴らしいシラズの年でした。エステイトヴィンヤードシリーズでは十分に成長した樹、最小限の介入、心のこもったワインメイキングを通して、この土地の特徴を表現するエレガントで優れた品質のワインが造られています。

またこのシラズはヤラヴァレーのスタイルを特徴付ける、房ごとの発酵を行っています。房ごと発酵することで、アロマを引き立たせ、シルキーなタンニンを作り、ワインの美味しさが際立つことが促進されます。手摘みで収穫されたブドウは手作業で選別され全房と全粒を開放式発酵槽に入れられます。はじめにフットプランジングを行った後、ターンオーバー、手動での攪拌によってタンニンや色素を抽出。野生酵母で20日間のマセラシオンと発酵を行っています。発酵終了後はプレスして一晩静置した後、重力により樽へ移し、500Lと2300Lの大樽で12ヶ月間熟成させています。

シラズは、ヤラ・バレー産のワインの中でも最も魅力的で成熟したワインの一つです。ワイン通のお客様は、私たちのシラズを試飲し、フランス風シラーとの類似性についてコメントされることが多いです。

【味わい】

ガーネットの色調。鮮やかでダークフルーツの香り、芳醇でグラファイトのような味わい。しなやかな風味、スミレの香り、熟したタンニン、テクスチャー豊かで美味しい。料理としては、スパイスを効かせたラムラックの炭火焼きがお勧めです。

