

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：ジョエル・ベーンハウゼン]

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。

Buttery Chardonnay 2024 (バター シャルドネ)

産地	：	オーストラリア
味わいタイプ	：	辛口
ブドウ品種	：	シャルドネ100%
熟成	：	8カ月
アルコール度数	：	13 %
参考小売価格	：	1,980円

【ワインの特徴】

このワインに使用したブドウは、このワインスタイルに合った新鮮な果実と自然な酸味を備えた、健全でバランスの取れたブドウ畑で収穫しました。1～2週間かけて低温発酵を行い、発酵の大部分は厳選された自社樽を使用しました。発酵後、上質な酵母の澱と共に8カ月間熟成させ、味わいに重みとテクスチャーを与えました。余韻の長さや複雑さを生み出すためにマロラクティック発酵を行っています。

【味わいの特徴】

淡い麦藁色。鮮やかな桃、メロン、バタースコッチの香り。フレッシュで柔らかな余韻が続きます。複雑なバターのようなオークの香りが、非常に洗練された印象を与えます。このバターのようなシャルドネは、最初の一口から最後の一口まで、口の中でとろけるような味わいを楽しめます。

