

# 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ージー大学を卒業後、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、ローズワージーを卒業後、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

## Glaetzer Amon-Ra 2022

### グレッツァー アモン・ラ

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
収量	:	2t / h
味わいタイプ	:	フルボディ
品種	:	シラーズ(樹齢50~130年) 100%
樽熟成	:	16ヵ月 (新樽 100% / フレンチオーク95% アメリカンオーク5%)
アルコール度数	:	15.0%
参考小売価格	:	¥12,000 (税別)

#### ワインの特徴

栽培:

ぶどうは全てバロッサヴァレー北部にあるエベネザーという小さなサブリージョンから収穫されています。栽培は、標準的なシングルワイヤー仕立て。古木(50~130年)の多くは、剪定や収穫をしやすくし、病気や霜を抑制する為に、トレリス(格子垣)仕立てになっています。

醸造:

1トンと2トンの開放式発酵槽で発酵させ、1日3回手作業で樽を移しました。熟成は100%新樽のオークホッグスヘッド樽(フランス産95%、アメリカ産5%)で16ヶ月間行い、果実の風味と生き生きとした味わいを保つために澱と接触させて熟成させました。瓶詰めは、ワイン本来の特徴を損なわないように無濾過で行いました。

2022年ヴィンテージ:

2022年シーズンは、2021年の平均を上回る冬の降雨量で幕を開けました。これは、平均より20%以上降雨量が少ない乾燥した夏を迎える前に、土壌を再生し、ブドウに栄養を与えるのに効果的でした。春先の霜の影響で開花が一部で見られ、収穫量は減少しました。夏は暖かかったものの、猛暑はありませんでした。2022年はエレガントさと骨格、そしてしっかりとした果実味が融合し、長く記憶に残るヴィンテージになったという評価が一般的です。私たちのシラーズはまさにその考えを反映しています。

#### 味わいの特徴

アロマ:ブラックベリーの香りに、ほのかな黒胡椒とカルダモンのニュアンスが加わります。味わいは豊かで心地よい力強さと繊細さが絶妙に混ざり合います。豊かなダークフルーツの香りに、エレガントなスパイスとハーブの香りが調和しています。誰もが望む限り長く熟成します。



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