

フォールスベイ クリスタライン シャルドネ 2017

2017年 750ml

白ワイン
生産地: 南アフリカ | 収穫地: ステレンボッシュ地区
生産者: Waterkloof / ウォータークローフ



成分分析

アルコール度数：13.69%
残糖度 g/l：2.5g/l
滴定酸度 g/l：5.8g/l
酸度 pH：3.54
品種：シャルドネ 100%

特徴

味：辛口

テースティングノート

洋ナシ、白桃、柑橘類の香り。味わいを変えるような事は一切していないので、ピュアでフレッシュな仕上がりが。

熟成したりんごと洋ナシ、柑橘類の味わいは、素晴らしいバランス。

澱において置く時間を延ばすことで、ナッツとトーストの香りが加わった。

繊細だけれどももしっかり余韻が長く続く。

おすすめ料理

ローストチキン、パスタ、クリーミーソース、グリルした海老など。

収穫地

このワインの畑はロバートソン地域とパールデルベルグ地域を選んだ。

南アフリカではロバートソン地域はやはりシャルドネです。

白亜が多いロバートソンの土壌の影響で葡萄はミネラル感が合わり濃厚となる。

海辺から遠いが、テーブル湾全てを見渡せる。

この比較的涼しいパールデルベルグ地域の葡萄果汁は、酸味が高く、後で酸を追加する必要がない。

ウォータークローフの才能豊かな若い醸造責任者、ナディアバーナルドによって作られました。

2017年度からは主にステレンボッシュ地域の畑の葡萄に変わりました。

私たちのクリスタラインシャルドネは、濁りのあるものは使用していません。

私たちはトーストされた樽や、オークチップ、オークフレーバーパウダーを使用したシャルドネは好きではありません。

このクリスタラインシャルドネは、シャルドネ本来の、高貴な味わいを体現している。

製造過程

手で収穫して、一部は野生酵母で自然発酵させ、残りは培養酵母を加えた。

少なくとも6ヶ月間澱と共に寝かせてからボトルに入れた。

硫黄以外の添加物はない。

南アフリカで栽培、製造、瓶詰め。

ビーガンに好まれる。