

フォールスベイ オールド スクール シラー 2017

2017年 750ml

赤ワイン
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：13.63%
残糖度 g/l：2.6g/l
滴定酸度 g/l：5.8g/l
酸度 pH：3.57
品種：シラー 100%

特徴

ボディ：フル
味：辛口

テースティングノート

風味豊かで魅力的です。スミレ色の縁取りのあるダークガーネットの色合い。フレッシュな酸味のある果実に、魅了されるはずです。

キイチゴの木の香りとクリーム、カシス、ブラックチェリーの上品な香りが漂い、繊細なタンニンによって長く芳醇な味わいのフィニッシュ。

おすすめ料理

ビーフ、ラム、野生の鹿、鶏肉、パスタ、BBQのお肉、インドカレー、ビーフシチュー、トマトベースの料理、スパイシー料理、赤身の肉、濃厚な味わいの地中海料理

収穫地

シラーは様々な気候条件にうまく適応するため、数多くの地域で栽培され、多様な栽培スタイルがある。きめ細やかな味わい、高貴な上品さと、新鮮さのあるワインができる葡萄畑を探しスワートランドとパールデルベルグ地域のものに決定した。

スワートランド地域は良好な排水を可能にする頁岩土で、よく知られている。これは、根が自然に低層まで伸びて、自然と収穫量は減りますが、素晴らしいタンニンと、しなやか果実味をもたらします。

そして、二つ目、パールデルベルグ地域、ここは高地の山の斜面。そこは腐敗した花崗岩の土壌で、ワインにエレガントな味わいと、愛らしいフルーツの酸味が加わりました。

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。

2016年のヴィンテージから、彼らはこのワインのフルーツソースをアップグレードしました。

ブドウは今やステレンボッシュの沿岸の丘陵から来ています。

私たちのシラーは、ジャムスープや、モカの味わいを生むトーストされたオークチップは入れていない。

製造過程

バランスのとれた葡萄は手で収穫され、野生酵母で自発的に発酵させた後、樽で熟成。

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。