

# フォールスベイ スロウ シェニンブラン 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：13.47%

残糖度 g/l：4.1g/l

滴定酸度 g/l：5.3g/l

酸度 pH：3.50

品種：シェニンブラン 100%

## 特徴

味：辛口

## テースティングノート

ピーチと麦藁の香りに、味わいは濃縮した果実、穏やかな酸味と風味豊かなフィニッシュ。洗練され、満足感がある。

野生酵母の発酵はこのシェニンブランの基準となる鍵です。

長期の野生酵母の発酵は、このブレンディッドな香りとワインの複雑さをもたらします。

近隣のフィンボス（草木）からくるフェネルやアニスを含むドライハーブの香りが鼻を埋め尽くし

わずかにクリーミーレモンの香りが続く。味わいは香りと似ている。

長期の野生酵母発酵の恩恵で、素晴らしい味わいの複雑さが生まれる。

※フィンボス（Fynbos）は、南アフリカ共和国西ケープ州に帯状に分布する自然の灌木(かんぼく)植生地域

## おすすめ料理

伊勢海老とその他の魚介料理、リゾット、ハーブローストチキン、スパイシー料理にも合う。



## 収穫地

ウォータークル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。

このスロウシェニンブランは、スワートランド地域のバランスの良いブッシュヴァインを、手で収穫し、野生酵母で自発的に発酵しています。

シェニンブランは南アフリカの定番のワインといえる。フォールスベイ地域の一般的な白ワインはシェニンブランです。

その中でも歴史的にシェニンブランの評価が高いパールデルベルグ地域とリービーク地域のブッシュヴァインを選んだ。

比較的昔から植えられていたブッシュヴァインの葡萄はその土壌とのバランスが良く、その味わいを最大限に活かしたワインを作ることができた。

※ブッシュヴァイン (bush vine) は垣根作りをせず、自然のまま育てる、まさに「ブッシュ」(草むら)ということです。

## 製造過程

少なくとも10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。