

# フォールスベイ ホールバンチロゼ 2018

2018年 750ml

ロゼワイン

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：12.72%

残糖度 g/l：3.2g/l

滴定酸度 g/l：6.2g/l

酸度 pH：3.28

品種：ムールヴェードル、サンソー

## 特徴

味：辛口

## テースティングノート

薄いピンク色にわずかなピンクゴールド。ほのかにクランベリー、レッドチェリー、スパイスの香り。

軽く、フレッシュで、見事な辛口。

古いサンソーの葡萄の木はこの正統なロゼの味の支柱となっている。

夏のフルーツの風味、後味はすっきり辛口。

## お勧め料理

地中海料理、特にジューシーなエビのニンニク炒めに合う。冷やしてそのままでも飲み易い

## 収穫地

ムールヴェードルとサンソーの葡萄でできたロゼ。

それら品種はフランスのローヌ地方で、エレガントなタンニンと、バランスの取れた、とても丸みのある味わいを生むとされ、好んでロゼワインに使用されている。

徹底的な葡萄研究の後、使用する葡萄の畑はリービーク地域の古いサンソーと、エルジンとステレンボッシュそれぞれのムールヴェードルにした。それによって複雑な味わいの、ドライロゼが生まれた。

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た。2016年のヴィンテージから、彼らはこのワインの葡萄をアップグレードした。今まで使用したステレンボッシュの沿岸丘陵のブドウに、さらにザ・スワルトランドの葡萄を加えた。

このサンソーとムールヴェードルは赤ワインと白ワインの収穫で残ったものをただ合わせたものではないし、余った黒葡萄を強く圧搾して果汁を最大限搾り取って、香りを調合したものでもない。

どちらも低収量の沿岸の古い葡萄畑のもので（だから濃厚な葡萄）。

## 製造過程

手で収穫して、やさしく房を破碎して、一番ピュアな果汁のみ抽出した。果汁は野生酵母で自発的に発酵させ、澱と共に6ヶ月間寝かせて、ボトルに詰めた。

素晴らしいロゼワインほど、より薄いピンク色になる。

保存剤としての硫黄以外の添加物はない。南アフリカで栽培、政策、瓶詰め。ビーガンに好まれるワインです。