

フォールスベイ ウィンドスワプト ソーヴィニヨンブラン 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：13.43%

残糖度 g/l：1.7g/l

滴定酸度 g/l：5.2g/l

酸度 pH：3.45

品種：ソーヴィニヨンブラン 100%

特徴

味：辛口

テースティングノート

最初にフィンボスの香り、次にホワイトピーチ、後は、わずかにグラナディラとパイナップルの香り。

複雑な味わいと、うまくそれを覆う酸味。ありがたいことに緑の色合いはない。

素晴らしい海辺のソーヴィニヨン。フレッシュで風味豊かな草の匂いと、ドライベイリーフの香り、

風味の豊かさのヒントとなるフィンボス（ブドウ畑を取り囲む低草）の香りと、ミネラル感。

これは口当たりの良い控えめなソーヴィニヨン・ブランです。

ミネラル感とシトラスに、わずかなグリーンペッパーと草葉の味わい。

※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

地中海料理にぴったり。あとは、魚介料理。中華料理、タイ料理。

収穫地

香り豊かで、自然なすっきりした酸味のあるワインを生むヘルダーバーグとステレンボッシュ、シャペンバーグの地域にある畑が検討して選ばれた。これらの畑は、葡萄がゆっくり熟すため、自然に味が濃厚になり、長い後味となる。

ソーヴィニヨンブランの葡萄は、山の傾斜と土壌の肥沃度によって、風味はトロピカル系のグースベリーやライチからピーマン、またはハーブ、アスパラガスにまで味わいが変わってくる。

この葡萄の育つパールデルベルグの畑は海辺から遠いが、テーブル湾全体が見渡せます。

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。2015年のヴィンテージから主に海に近いステレンボッシュ付近の丘からの葡萄に変更された。

このウィンドスワプトソーヴィニヨンブランは、熟した葡萄のワインでもなく、巧みに添加剤が盛り込まれたワインでもない。この本物のワインの葡萄は、風が吹き荒れ、海に面したブドウ畑から採れます。葡萄は小さく、収穫量も少なく、自然の酸味と濃厚な味わい。

製造過程

手で選別し収穫して、一部は野生酵母で自然発酵させて、残りは培養酵母を加えた。

少なくとも5ヶ月間澱と供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。