

ヘリテージレンジ ミセス・イングリッシュ 2016

2016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：Lanzerac /ランゼラック



成分分析

アルコール度数： 13.5%

残糖度 g/l： 3.5g/l

滴定酸度 g/l： 6.1g/l

酸度 pH： 3.46

品種：シャルドネ 100%

特徴

ボディー：フル

味：辛口

収穫地

ヨンカースフック (Jonkershoek) 谷で、収穫量 10.76t/ha、21年間シングルビニヤード(単一畑)から収穫した葡萄から作った。収穫地は 0.78ha で海拔 375m。

収穫、刈り込みは、全て手作業。葡萄を傷めないように非常に気を使い、状態の良い葡萄のみを収穫。

収穫：2016年2月上旬。

製造過程

収穫は 22.5~23° Baling の熟成で行い、葡萄を手で選別。葡萄の味わいをより引き出し、バランスの良いワインにするため茎を除かずに潰した。プレス後に 12~14°C で 48 時間、ステンレススチールタンクで寝かせたら、澱引きしてフレンチオーク樽へ。樽ごとで違う酵母と接触させた。ワインの3分の1は天然酵母を利用して発酵した。そのブレンドによって複雑さのある柔らかくコクのあるワインができる。新樽と2回目使用の樽の割合は1対1(50%新樽、50%2回目使用樽)。発酵後に硫黄添加をして週に一回澱を混ぜながら(滓の攪拌)、樽で11ヶ月熟成した。

テイスティングノート

イギリス人女性のような、繊細で上品な芯を持つエレガントなワイン。フレッシュで香りが豊か、濃縮されたグレープフルーツ、マーマレード、滑らかなバニラの余韻。細心の注意を払いオークと澱に接触させたことで、口当たりが良く、濃厚で滑らか、繊細、飲みごたえがあるワイン。

飲み頃：2018年~2026年

おすすめ料理

ロブスター、生の蟹などの豪華な魚介料理とお楽しみください。スズキにフェネルのピューレまたはフォアグラをトッピングして楽しむこともできます。