

# プレミアムレンジ カベルネソーヴィニヨン 2016

2016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：Lanzerac /ランゼラック



## 成分分析

アルコール度数： 14.33%  
残糖度 g/l： 4.7g/l  
滴定酸度 g/l： 6.2g/l  
酸度 pH： 3.49  
品種：カベルネソーヴィニヨン 100%

## 特徴

ボディ：フル

味：辛口

## 収穫地

ヨンカースフック（Jonkershoek）谷での4つの収穫ブロックを利用。D2は2016年で23年目の畑で面積が5.34ha。J13, J14, J15はそれぞれ11年目の畑だった。全収穫量は4.99t/haでした。ブロックは海拔100~336mで、土は、ほとんどが紅色の花崗岩からできた土壌です。

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：通常より早い2016年2月末

## 製造過程

収穫後、貯蔵庫で葡萄の房を手で選別してから、茎を除いて、軽く潰した。発酵はステンレスタンクで行い、色と味を抽出するために、定期的にポンプオーバー（液循環）した。

発酵の後、ワインの一部は2~3週間、果皮と漬けておいて、それからワインを抜いて皮をプレスした。

プレスしたあと新樽、2回目利用、3回目利用のフレンチオーク樽内で最低18ヶ月間、マロラクティック発酵させた。定期的な澱引きによってオーク、果実とタンニンのバランスが非常に良くとれている。

## テースティングノート

ブラックベリーとヤングベリー、かすかにココア、アーモンド、スギの香り。味わいはフルボディ、口当たりのバランス良く、滑らかに長く続く余韻。今でもおいしく飲めるが、5~10年間の瓶熟成でさらに美味しくなる。

## おすすめ料理

お肉料理全般。ダチョウ、牛、ラム肉。または黒コショウをまぶしたマグロステーキなどと相性が良い。