

# プレミアムレンジ カベルネソーヴィニヨン、メルロ、プティヴェルド 2015 2015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： 15.08%  
残糖度 g/l： 4.2g/l  
滴定酸度 g/l： 6.2g/l  
酸度 pH： 3.47  
品種：カベルネソーヴィニヨン 60%  
メルロ 28%  
プティヴェルド 12%

## 特徴

ボディー：フル

味：辛口

## 収穫地

ヨンカースフック (Jonkershoek) 谷での3つの収穫ブロックを利用。カベルネのブロック D2 は2003年に海拔340mのボトマスコップ丘 (Botmaskop) に植えられた。メルロのブロック D6 は1994年、プティヴェルドブロック D9 は2003年に植えられた。すべてのブロックの土は、ほとんどが深層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。

## 製造過程

収穫は25~26° Ballingの熟成で行い、葡萄を手で選別してから、茎を除いて潰した。24時間のタンク内での低温醸しのために(味の安定のため)市販酵母を加えた。一日二回のポンプオーバー(液循環)と、デレスタージュ(果皮や種子を酸化し、より濃い色素タンニンを抽出する)で色を引き出した。

プレスしたあとにタンク内でマロラクティック発行させた。本商品の3種類の葡萄のワインは別々で発酵し熟成した。フレンチオークで14ヶ月熟成後、ブレンドを行いました。

## テースティングノート

全種類のダークベリーとカシスの香り。味わいはフルボディ、余韻の長い複雑な味わい。今でもおいしく飲めるが、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、チーズ、ジビエ、カルパッチョなどと相性が良い。