

プレミアムレンジ メルロ 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： 14.3%
残糖度 g/l： 3.1g/l
滴定酸度 g/l： 6.4g/l
酸度 pH： 3.39
品種：メルロ 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4つの収穫ブロックを利用。D6A, D6Bは2016年で22年目の畑、D11は18年目、J5は10年目でした、合計面積が8.221ha。全収穫量は9.42t/haでした。ブロックは海拔125~400m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：2016年2月上旬~2月中旬

製造過程

手で収穫後、貯蔵庫で房を手で選別し茎を除いた。もう一度果実を手で選別してから軽く潰した。

ステンレススチールタンクで、果皮とともに発酵を行った。色と味を引き出すために1日2回ポンプオーバー（液循環）を行った。果皮と接触させたまま発酵が完了させ、その後プレスした。フリーランとプレスワインを別けた。ワインの一部は樽内、残りの一部はタンク内でマロラクティック発酵を行った。

新樽、2回目と3回目使用のフレンチオーク樽で12ヶ月間熟成した。定期的な澱引きでオーク、果実とタンニンのバランスが非常によくなっている。

テースティングノート

綺麗な濃厚な色合い。熟成した赤い果実、ココアと、かすかにミントとチョコレートの香り。味わいはバランスのとれたタンニンとフルーツのリッチなボディ、長い後味を感じる。3~5年の瓶熟成でさらに美味しくなる。

おすすめ料理

アヒルの胸肉、熟成したチーズ、鹿肉のロースなどに美味しく合う。