

プレミアムレンジ ピノタージュ 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: 14.48%
残糖度 g/l: 2.3g/l
滴定酸度 g/l: 5.6g/l
酸度 pH: 3.48
品種: ピノタージュ 100%

特徴

ボディー: フル
味: 辛口

収穫地

4つの収穫ブロックを利用。D7, D8, D10 ブロックはヨンカースフック (Jonkershoek) 谷で、そして近くのボテラレイ (Bottelary) にあるブッシュヴァインのブロック。D10 は2016年で20年目の畑、D8は8年目、D7は3年目でした、合計面積が6.18ha。全収穫量は7.3t/haでした。ブロックは海拔400~420m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: 暑く乾燥している気候だったため通常より早い2016年1月末

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、皮と共に発酵を行った。色と味を引き出すために発酵の初期では4時間ごとのポンプオーバー(液循環)を行った。

皮は3~5° Balling でプレスした、フリーランとプレスワインは別々のタンク内で発酵。樽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15ヶ月間熟成した。定期的な澱引きで樽、フルーツとタンニンのバランスが非常によくなっている。

テイスティングノート

色が濃く、熟成したベリーとプラムの香りと味、口当たりがよく長い後味。5~10年の瓶熟成でランゼラック初期のピノタージュのような素晴らしいピロードの様な滑らかさ、豪華なチョコレートとキャラメル味わいが出てくる。本商品はフルボディーで、果実とオークとのバランスとれた複雑なワイン。タンニンの質が優れ、熟成できる。

5~10年の瓶熟成で、さらにピロードのような濃密さと、豪華なチョコレートとキャラメルの風味を増します。初期のピノタージュが知られたような個性になる。

飲み頃: 2018年~2028年

おすすめ料理

風味豊かな料理、例えば鹿肉のロースなどに見事に合います。スパイシーなカレー料理、ケジャン風味の魚などに美味しく合う。