

プレミアムレンジ ソーヴィニヨンブラン 2017

2017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： 1.9g/l
滴定酸度 g/l： 6.4g/l
酸度 pH： 3.50
品種：ソーヴィニヨンブラン 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、2つの畑ブロックを利用。D12は19年目の畑で、海拔450mにあり、面積1.92haです。J11は2014年に植えられて、面積2.52haです。ブロック内で葡萄の木が南北に列なっていて、土は、ほとんどが紅色の花崗岩からできた土壌です。2017年の合計収穫量は4.8t/haでした。

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：普通より早い2017年2月7日。

製造過程

ブドウを暑さから守るために収穫を早朝行った。貯蔵庫で葡萄の房を手で選別して潰した。プレスする前に13~15℃まで冷やした。潰した葡萄はプレス機内で約6時間果皮とともに置いておいた。そして軽くプレスした。ジュースはドライアイスで液面に充満させた（酸化防止のため）タンクにポンプ移動して48時間寝かせた。そして澱引きして、酵母を追加して12~14℃で10日間程度発酵した。

テースティングノート

青林檎と白いフルーツ、例えば梨と白桃の香りが酸味とともに良いバランス。味わいは、レモングラスと繊細なミネラル感が加わって、長い後味。長い澱との接触のおかげのクリーミな味わいとなった。

飲み頃：2018年~2020年

おすすめ料理

酸味にとっても合うピーチとチーズのタルト。魚介料理、またはタイ風味のスパイシーな魚介料理に合います。