

# プレミアムレンジ シラー 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： 14.26%  
残糖度 g/l： 4.7g/l  
滴定酸度 g/l： 5.8g/l  
酸度 pH： 3.50  
品種：シラー 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2つの収穫ブロックを利用。D9は2003年に海拔340mのボトマスコップ丘（Botmaskop）に植えられた。面積は2.86ha、合計収穫容量は17.50tでした。J13は2004年に植えられて、面積が1.1ha、収穫量が6.13tでした。

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。

収穫：2015年の2月末

## 製造過程

収穫は24~25°C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、タンク内での低温醸しの後に（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酵させた。ワインの半分は16ヶ月間に新樽、2回目、3回目、4回目利用のフレンチオーク樽で熟成して、他の半分はそのままステンレススチールタンクで熟成。最後にブレンドを行い、濾過して瓶に入れた。

## テイスティングノート

10年以上製造していなかったシラーの復活。色が濃くて、白胡椒、コリアンダー、フィンボス（灌木）、赤ワインで煮込んだプラムの香り。複雑な味わいは、レッドベリーとダークベリーの味にスパイスの風味。今でもおいしく飲めるが、約3年間の瓶熟成でさらに美味しくなる。

## おすすめ料理

豚肉、子羊、ラム、リブステーキなどのお肉料全般

