



デヴィッド・アデルスハイム



リボン スプリングス ヴィンヤード

アデルスハイム シャルドネ リボン スプリングス ヴィンヤード 2021



ワインメーカーのコメント

リボン・スプリングスの畑にシャルドネが植えられていなかった頃を思い出すのは難しいですが、実際には2015年にシャルドネを植え替えたので、ブドウの木の一生からするとそれほど昔のことではありません。私の中では、リボン・スプリングス畑のシャルドネはすでにアデルスハイムの象徴的なシャルドネなので、より長く感じられるのでしょうか。とても愛らしい表情と際立った繊細さを持っています。このワインは他の産地では生まれないでしょう。



- ワインメーカー ジーナ・ヘネン

醸造

ブドウは手摘みで収穫され、優しく全房プレスされた後、澱引きと発酵開始前に短時間寝かせておきました。発酵の初期にワインはフレンチオーク樽に移され、そこで発酵が完了、全てのワインは100%マロラクティック発酵を経ています。

熟成

ワインは発酵後、フレンチオーク樽（228Lのバリックと500Lのパンション、新樽比率35%）で12ヶ月間熟成され、瓶詰め前にステンレスタンクでさらに5ヶ月間熟成されました。

畑

このワインは、LIVE認証を受けたリボン・スプリングスの自社畑から収穫され、2つの異なる丘の斜面に広がる3つの特別な区画から造られています。3つのブロックは全てディジョン・クローン76で、2つの区画は3309の台木に、3つ目の区画は101-14に植えられています。

ブロック5:53%、ブロック6:27%、ブロック25:20%

テイastingノート

白いライラック、湿った石、新鮮なショウガ、白桃の香りがあふれ、目的地を思い描いているかのように、口の中を駆け抜けていきます。輝くような引き締まった芯があり、テクスチャーと重みが優美に重なり合っています。このワインは長い熟成の可能性を秘めていると思います。

品種：シャルドネ100%
産地・AVA：リボン・リッジ
アルコール：12.5%
pH：3.33
生産量：370ケース
収穫日：2021年8月30日-9月6日
瓶詰日：2023年2月9日

UPC：0-11668-16019-7
希望小売価格：¥10,800 (税込 ¥11,880)



YouTubeは
こちらから



輸入発売元

オルカ・インターナショナル株式会社 〒116-0013 東京都荒川区西日暮里 5-2-19 9F
TEL 03-3803-1635 FAX 03-3803-1637 www.orca-international.com