



デヴィッド・アデルスハイム



ワイナリー

アデルスハイム ピノノワール ブレイキング グラウンド 2021



ヴィンテージ

2021年のヴィンテージは、記録的な年となりました。ただ単に50周年を祝ったからというだけではありません。この年の栽培シーズンは、平年よりも気温が高く、3月と4月がこれまでで最も乾燥していたおかげで、非常に早いスタートを切ることができました。開花時期に降った唯一の雨はわずか3.8cmで、受粉の量が少なかったことにより、ブドウの木のパランスが保たれ、最適な成熟につながりました。6月末には、3日連続で気温が46度を超える記録的な猛暑に見舞われましたが、幸いなことに、ブドウ畑は驚くほどよく耐え、育ちつつあった果房はその後順調な発育を見せてくれました。土壌の水分不足と高温には不安もありましたが、母なる自然は、まさに完璧な収穫と、信じられないほど素晴らしい果実の品質をもたらしてくれました。

ワインメーカーのテイastingノート

なんて素晴らしい“ブレッキング・グラウンド”の表現なのでしょう！このワインはなめらかでエレガント。ハイビスカスティーやフレッシュチェリー、シナモンの皮、ナツメグを思わせる香りが口に広がります。これらの香りは味わいにも反映されており、洗練されたきめ細やかなタンニンによって美しくまとまっています。どんな料理とでも楽しめます。

畑

このワインに使用されているブドウは、シュヘイラム・マウンテンズAVA内にある厳選された8つの丘陵地から収穫されており、そのうち77%が自社畑のものであります。これらの畑は、このAVAの複雑さをよく表しており、多様なクローンや台木が使用されているほか、この地域に存在する3つの主要な土壌タイプ（レス黄土27%、海洋性堆積土26%、火山性土47%）すべてに植えられています。

醸造

ブドウは手摘みで収穫され、除梗された後、ステンレス・タンクで2〜3週間発酵（全房約4%）。発酵が終わると、ブドウは優しくプレスされ、落ち着いた後、樽に澱引きされます。

熟成 新樽30%のフレンチオークで10か月熟成

栽培 LIVE 認証

品種：ピノノワール100%

産地・AVA：シュヘイラムマウンテンズ

アルコール：13.0%

pH：3.47

生産量：3,731ケース

収穫日：2021年9月2日-9月23日

瓶詰日：2022年8月3日と5日

リリース日：2022年11月

UPC：0-11668-14001-4

希望小売価格：¥10,800（税込¥11,880）



YouTubeは
こちらから

