Vuurberg（Stellenbosch)

フュールバーグ （ステレンボッシュ）

詳細・歴史

ステレンボッシュとフランシュックの境界にあるワイナリーで、2010年からは、銘醸造家として名を馳せているドノヴァン・ラール氏が栽培・醸造を手掛けています。畑面積は約8haで生産量は4万本ほどですが、常に予約で完売です。
自社畑はステレンボッシュの中でも稀な山間の標高の高い所にあるため、この地域には珍しく 冷涼感のある味わいに仕上がります。またSO2の使用も極限まで抑えているため、パワフルながらもエレガントで、果実味あふれる味わいに仕上がっています。

商品コード	ワイン名	ヴィンテージ	税別参考上代
70700320	White ホワイト	2020	¥5,000

【品種】主にシュナン・ブラン ヴィオニエ、グルナッシュ・ブラン、ヴェルデーリョ、ルーサンヌ、セミヨンのブレンド
【産地】シュナン・ブラン、ヴィオニエ、セミヨン＝フュールバーグ（ステレンボッシュ） グルナッシュ・ブラン、ヴェルデーリョ、ルーサンヌ＝スワートランド
【土壌】真砂土、小石砂利、粘土質【収穫】可能な限り早摘み：手摘み【全房使用率】100%
【醗酵】フレンチオーク樽（500L）にて、野生酵母による自然醗酵
【熟成】醗酵槽のまま11カ月間 【マロラクティック醗酵】100%
【アロマ】妖艶で華やか、そして複雑なアロマに富んでいて、ピーチ、アプリコット、バニラやスパイス、そしてほのかに澱由来の複雑なアロマを感じることができ、エキゾチックさを醸し出しています。
【味わい】凝縮された果実味はオイリーでリッチな口当たりですが、明るく美しい酸が心地よくそのリッチさを包み込んでくれます。
【評価】Tim Akin MW：93pt / Platter‘s Guide：5-Star
【アルコール度数】13.5%

JAN 745853254827

70720118	Reserve Red リザーヴ・レッド	2018	¥5,300

【品種】①カベルネ・ソーヴィニヨン 約50% ②プティ・ヴェルド 約45% ③サンソー 約5%
【産地】カベルネ・ソーヴィニョン、プティ・ヴェルド＝フュールバーグ（ステレンボッシュ） サンソー＝スワートランド
【土壌】粘土質、花崗岩、石英 【除梗率】100%
【醗酵】品種ごとに分けて、1日1回柔らかくピジャージュを行いながら野生酵母による自然醗酵を促したのち、果皮とともに3～5週間寝かせます。【樽熟成】品種ごとに分けたままバスケットプレスでプレス後、フレンチオーク樽（225L）にて12カ月間熟成。ボトリング後更に最低1年間熟成。
【新樽使用】無し
【テイスティングノート】様々なベリー系の果実味や、クローヴなどの複雑なスパイスの風味が豊かで、ほのかに葉巻のニュアンスも感じられます。パレットにはしっかりと重みを感じる一方、バランスは良く、スムースでしっかりとした骨組みを造り上げています。
【アルコール度数】14.5% ◆無清澄

JAN なし