ベドバ オレンジ (2021)

9324617

カヘティ・カンパニー

ジョージア



仕様

地域： ジョージア / カヘティ

スタイル：オレンジワイン

葡萄品種： ルカツィテリ キシィ

テイスト： 辛口

アルコール度数： 12.7%

サーブ温度： 16℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート ドライアプリコット、ハチミツ、オレンジピール、野生のハーブの風味とほのかなタンニンに魅了される。しっかりとしたテクスチャーの複雑な味わいは、実に魅惑的。
合う料理 ウズラロースト、ナスのグリルやチーズクリーム煮
葡萄品種 70% ルカツィテリ、30% キシ

***本ヴィンテージが在庫切れの場合、在庫があり価格が同様の場合は自動的に次のヴィンテージに変更されます、ご了承ください。**

畑 / 醸造方法

気候 カヘティ地方の畑は海抜250～800メートルの高地で葡萄を栽培する。湿度の高い亜熱帯気候と、大陸性気候があり、カスピ海の乾燥した空気と黒海の湿った気団の影響も受ける。西から来る湿った空気は、ジョージアを東と西の部分に分けているリヒ山脈によって、ほとんど抑えられている。年間降雨量は低い。
地質 8～10mの深さのある炭酸塩を多く含む黒色頁岩土壌。
収穫 ベドバ・オレンジは、ルカツィテリとキシというジョージアのユニークな葡萄品種から造る。ジョージアは葡萄栽培発祥の地であり、8000年前には既にワインが造られていた。クヴェヴリ・アンフォラ技法は現在でも使用されていて、2013年にユネスコ無形文化遺産に登録された。ルカツィテリは、深い青色粘板岩土壌の樹齢25年の樹を誇り、強い個性と凝縮感をもたらす。キシは石灰岩土壌の若い畑の葡萄で、冷涼な微気候の恩恵を受けている。ワインは部分的にクヴェヴリ・アンフォラと225L樽で発酵と熟成。どちらも手摘みで収穫。
醸造 ルカツィテリは房ごとクヴェヴリ・アンフォラに入れられ、天然酵母といっしょに発酵が始まるとパンチングダウンを行う。発酵が終わるとクヴェヴリに蓋をし、翌年の3月まで保管。この間にマロラクティック発酵を行い、3月に圧搾後新しいクヴェヴリに移す。約10%は225Lの新樽に移す。キシは除梗し、16℃のステンレスタンクで発酵。マロラクティック発酵を防ぐため、アルコール発酵後にろ過する。クヴェヴリ・アンフォラで熟成させたルカツィテリの豊かなアロマとボディは、フレッシュなキシとブレンドされ、互いを完璧に引き立て、繊細なオークのタッチでまろやか。
熟成 クヴェヴリ・アンフォラで12ヵ月熟成

酸度 5.30g/L
PH 3.70
残糖度 6.00g/L

受賞歴

サクラアワード2024　ダブルゴールド&これから飲みたい品種賞！
ジルベール&ガイヤール　92ポイント、ダブルゴールド！
IWSC　96ポイント！

PIEROTH

ピーロート・ジャパン株式会社

〒108-0075 東京都港区港南2丁目13番31号 ホームページ www.pieroth.jp
電話番号 (03)3458-4455 FAX (03)3458-4538 Eメールアドレス service@pieroth.jp