

仕様

地域：オーストラリア / 南オーストラリア / クナワラ

スタイル：スパークリングワイン

葡萄品種：ピノ・ノワール シャルドネ

テイスト：中辛口

アルコール度数(%)：12.5%

容量：750ml

説明

ワイナリーの歴史はイギリス移民のリチャード・ハミルトンが南オーストラリア州でワイン造りを開始した1837年に遡ります。現在、レコンフィールド&リチャード・ハミルトン・ワインズは、クナワラとマクラレン・ヴェイルでオーストラリアワインの発展に貢献。シン キュヴェ・ブランは素晴らしく豊かでクリーン、芳香が強く、ピーチのタッチ、繊細なイーストのノーズ。風味はドライでエレガント、クリーンでフレッシュな後味があります。リキュールが添加されていてクリーミーな風味を与えています。

テイスティングノート ライトで淡い麦わら色をし、生き生きとした泡が絶えなく連続して出てくる。ノーズは素晴らしく豊かでクリーン、実に芳香が強く、ピーチのタッチがあり、更に繊細なイーストのニュアンスを持つ。風味はドライでエレガント、ヴェルヴェットの様なクリーミーさを持ち、クリーンでフレッシュな後味がある。アペリティフとして、またいつでも少しの泡が生活の喜びを増やしてくれます。

葡萄品種 シャルドネ、ピノ・ノワール

熟成ポテンシャル お早目にお楽しみください。

ワインメーカーのコメント 葡萄の大半がマクラレン・ヴェールで収穫されたもので、繊細さと自然な酸味を確実にする為に、シーズンの初めに収穫をする。ピノ・ノワールは、風味のクリーミーさを高めるためにマロラクティック発酵をし、このブレンドは豊かなテクスチャーを与えるた、4ヶ月間一次酵母の澱と触れ合わせる。自然な第二次発酵を経てワインはリキュールが添加されリリースを迎える。

バックグラウンドインフォメーション レコンフィールド エステートは、先駆者であり醸造家でもあるシドニー・ハミルトンが、1974年に設立した。設立から30年間、レコンフィールドは、革新に取り組み続け、世界中が求めているハイクオリティなワインを毎年産みだしている。この伝統的な我々のシン・キュヴェ ブランは、ユニークなオーストラリアスタイルのスパークリングワインであるシン ルージュに並ぶ商品である。

畑 / 醸造方法

生産地 マクラレン・ヴェイル

樹齢 20~30年

樽熟成 ワインの31%は、1-3年使用したオーク樽で熟成される。

マロラクティック発酵 ピノ・ノワールは100%行う。

酵母の種類 出芽酵母

収穫時の精度 10.1-12.0

PH 3.05

酸度 6.79g/L

残糖 10.7g/L

受賞歴

サクラアワード 2019 ゴールド！
第20回 ジャパン・ワイン・チャレンジ 金賞！
ロバート・パーカー 86ポイント！

