

DEEN DE BORTOLI

VAT SERIES

DE BORTOLI(デ・ボルトリ)

ワイナリー紹介

[オーナー：デ・ボルトリファミリー]

[ワインメーカー：ジュリー・モートロック]

デ・ボルトリ社は1928年創業以来、その品質の良さと誠実な経営を背景に着実に発展し、現在では年間6,000,000ケースを超える生産量を誇り、内外から高い評価を得ているオーストラリア最大級のワイナリーです。各州の名産地で育てられたブドウを使い、伝統と最新の技術を融合させ、それぞれの品種の特徴を最大限に活かして造られるデ・ボルトリワインはイギリス、アメリカ、カナダ、ヨーロッパをはじめ、世界各国に輸出されています。

2019 Deen Botrytis Semillon 375ml (ディーン ボトリティス セミヨン)

産地	:	ニューサウスウェールズ州 リヴェリナ
味わいタイプ	:	甘口
ブドウ品種	:	セミヨン 100%
アルコール度数	:	10.0 %
参考小売価格	:	¥2,104(税別)



ワインの特徴

自社畑とデ・ボルトリ社のために特別に貴腐ブドウを作っている二つの契約農家で収穫されたブドウを使っています。毎年、ボトリティスワインを作る際には天候が課題となりますが、2019年も例外ではありませんでした。4月下旬に大雨が降ったときにブドウ畑でボトリティスが発生し、ブドウ畑全体に急速に広がったため、急いで果実を収穫する必要がありました。収穫は5月中旬の2週間にわたって行われました。収穫されたブドウは発酵後、新鮮な果実の豊かさを加える為にオークをかけずにそのまま置くものや部分的にフレンチオークで2年間熟成するものに分けられています。

味わいの特徴

太陽の光のような素晴らしい濃厚な甘さ、蜂蜜とアプリコット、洋ナシと桃の果実、バニラの香りの漂う柑橘類の皮の砂糖漬けの香り。ピリッとした柑橘系の酸味がワインの丸みと甘さを調和しています。このワインはチーズやドライフルーツの盛り合わせにぴったりですが、桃のトライフルやミックスフルーツなどのおいしいデザートにも合います。少し大胆に試してみたい方は、洋ナシ、ブルーチーズ、ほうれん草のサラダ、またはむきたての牡蠣と一緒に試してみたいかと思いますが。すぐに楽しむのに最適ですが、10~15年まで熟成させることもできます。

受賞歴

2023 ホバートワイン ショー - トロフィー
2023 ケアンズ ワイン ショー - 金メダル
2023 ホバートワイン ショー - 金メダル

