

# Glaetzer

BAROSSA VALLEY

## Glaetzer(グレッツァー)

ワイナリー紹介

[オーナー：グレッツァーファミリー]

[ワインメーカー：ベン・グレッツァー]

パーカーポイント連続100点満点の偉業をなしとげ、グレッツァーのワインメーカーであるベン・グレッツァーは若き天才醸造家として、その名を世界中に轟かせています。グレッツァーファミリーがオーストラリア バロッサヴァレーにてブドウの栽培を始めたのは1888年、ドイツのブランデンベルグから移住してきた祖父の代に遡ります。その後、父のコリンはローズワシー大学を卒業後、ティレル、セペルト、バロッサヴァレーエステイトなどでワインメーカーとして偉大な業績を残した後、ベンを始めとする息子達とバロッサヴァレーにて少量のスーパープレミアムワインを造る為にグレッツァーを立ち上げました。ベンもまた父同様、ローズワシーを卒業後、ティレルを皮切りに世界中のワイン産地で働き、そして満を持して父と共にワインを造り始めました。彼等は“偉大なるワインはブドウ畑から造られる”という信念のもと、ユニークでエレガントなワインを造り続けています。

ヤングワイン メーカー オブ ザ イヤーにも選ばれたベンは今や時代の寵児です。

業務用専用商品

## Glaetzer Amon-Ra 2021

### グレッツァー アモン・ラ

産地	：	南オーストラリア州、バロッサヴァレー
畑	：	バロッサヴァレー エベネザー
収量	：	2t / h
味わいタイプ	：	フルボディ
品種	：	シラズ(樹齢50~130年) 100%
樽熟成	：	16ヵ月(新樽 100% / フレンチオーク95% アメリカンオーク5%)
アルコール度数	：	14.5%
参考小売価格	：	¥12,000(税別)

#### ワインの特徴

栽培：

ぶどうは全てバロッサヴァレー北部にあるエベネザーという小さなサブリージョンから収穫されています。栽培は、標準的なシングルワイヤー仕立て。古木(50~130年)の多くは、剪定や収穫をしやすくし、病気や霜を抑制する為に、トレリス(格子垣)仕立てになっています。

醸造：

灌漑施設はなく、収量薬2トン/ヘクタール。1又は2トンの開放樽にて発酵。1日3回ピジャージュ。ぶどうの輪郭や活力を保つ為に澱の上で熟成させています。フィルターをかけずにボトリング。ワインの個性を損なわない様、介入を最小限にしています。果実味とタンニンを最大限に引き出すことより、バランスを取ることがア・モンラには極めて重要です。

2021年ヴィンテージ：

春の終わりにかけての雨量が多く、夏の間は気温が低かったため、生育期間中、土壌水分とブドウの木の健康状態は良好でした。ラニーニャ現象により晩夏と秋には降雨がなく、降雨量は例年より40%少なかった。この穏やかで乾燥した気候は、開花、芽吹き、ベレゾンに最適でした。そのため、収穫量は残念ながら少なかった2020年よりもはるかに多く、品質は非常に高い水準です。長い「インディアン サマー」により、ブドウの熟度とフェノール濃度は最高でした。

#### 味わいの特徴

ダークプラムとブラックベリーのアロマが、黒コショウと野生の森のハーブの香りによって相殺されています。Amon-Raとして期待されているバランス、複雑さ、集中力を備えた強烈なインパクトが口いっぱいに広がります。力強いダークベリーの果実味に、繊細なスパイスとハーブのノートがアクセントを添えます。完璧な味わいと繊細なタンニンのバランスが絶妙で余韻が長いワイン。2045年までの熟成が期待できます。



ファームストーン株式会社 〒143-0015 東京都大田区大森西5-27-4

TEL.03-3761-5354 FAX.03-3761-5468