

HEART & SOIL

HEART & SOIL(ハートアンド ソイル)

ワイナリー紹介

[オーナー：ベン・グレッツァー]

[ワインメーカー：ベン・グレッツァー]

ワインとは“オーストラリアの青い空、輝く太陽、歴史ある大地を真に表現するものである”という信念のもとにオーストラリアで最も活躍している天才ワインメーカー “ベン・グレッツァー”をはじめ、ベンの叔父で元ウルフプラスのチーフワインメーカー ジョン・グレッツァー他、業界を牽引する重鎮が集まってワイン造りをしています。恵まれた大陸は太陽に育まれた大地の優しさからもたらされており、それらは皆様に喜んで飲んでいただく誠実なワイン造りの源泉となっているのです。Heart & Soilのワインは最先端のワイナリーで造られており、2014年からは太陽光パネルを導入しています。このワイナリーでは平均樹齢40年以上の葡萄木から赤ワインだけを造っています。



2016 Reserve Shiraz (リザーブ シラース)

| | | |
|---------|---|-----------------------------------|
| 産地 | : | 南オーストラリア州 ラングホーンクリーク |
| 品種 | : | シラース 100% (樹齢50年以上) |
| 樽熟成 | : | 14ヶ月(フレンチオークとアメリカンオークの大樽 / 80%新樽) |
| 味わいタイプ | : | フルボディ |
| アルコール度数 | : | 14.5% |
| 参考小売価格 | : | ¥5,358(税別) |

【ワインの特徴】

ラングホーンクリークの最高の畑のブドウを厳選。これらの畑では注意深い剪定技術が用いられ、常に凝縮感があり、しっかりとしたブドウが得られます。ぶどうは夜間に収穫され、ステンレス製の小型の開放式醗酵槽に入れられます。24時間のスキンコンタクトの後、ローヌの酵母で発酵されます。1日3回のピジャージュを行いながら11日間低温で発酵され、その後フレンチオークとアメリカンオークの大樽に移されます。リザーブシラースはハートアンドソイルの中で、ラングホーンクリークの伝統的な品種であるシラースを最もパワフルに表しているワインです。

【味わい】

凝縮されたアロマやフレーバーを思わせる深い色合い。ダークチェリーやブラックベリーの支配的な香りの中に、ココア、スパイス、甘草やチョコレート、コーヒー豆の香りも感じられます。ベリー系果実のシロップ煮のような風味に、ほんのわずかなスパイスの香り。凝縮感の中に繊細さを合わせ持ったエレガントなワインです。

