

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。



2019 Smooth Red Blend (スムースレッドブレンド)

産地	:	南オーストラリア州 ラングホーンクリーク
品種	:	カベルネ・ソーヴィニヨン 50%、シラーズ 34%、 ドルチェット 16%
樽熟成	:	12ヶ月(フレンチオークとアメリカンオーク)
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	:	¥2,500(税別)

【ワインの特徴】

ラングホーンクリークの冷涼な気候にある契約畑のブドウを使い、料理に合わせやすいワインを造っています。樹齢15~20年の樹から収穫されたブドウは、品種ごとに5日間発酵、その後2~3年使用した古樽で12ヶ月間熟成しています。発酵中は低い温度が保たれ、豊かなアロマを引きだし、タンニンをソフトにしています。カベルネ・ソーヴィニヨンとシラーズが骨格とリッチさを与え、ドルチェットは新鮮な赤い果実とその後続くハーブやスパイスの風味を与えています。

【味わい】

プラムとブラックカラントの果実味にハーブやスパイスのニュアンスが加わり、豊かな味わいとしっかりした骨格をしています。優しく折り重なる味わいは幅広く色々なお料理と良く合います。

