

Emeri

De Bortoli (デ・ボルトリ)

[オーナー : デ・ボルトリ ファミリー]

[ワインメーカー : ジョン・コフラン]

オーストラリアで最も権威ある評価本、「Halliday WINE COMPANION」で最高評価である★★★★★(レッドファイブスター)に選ばれるデ・ボルトリ社。ニューサウスウェールズ州リヴェリナを拠点に造るカジュアルレンジとは一線を画す、ハイレンジワインをヤラヴァレーで手掛けます。ブルゴーニュ シュヴレイ・シャンベルタンでのワイン造りも行っていた醸造家であり、オーナーファミリーのステーブ・ウェバーの鋭い感性により、シラズ、シャルドネ、ピノ・ノワールを中心に、オーストラリアトップクラスのワインが生み出されています。



EMERI'S GARDEN MOSCATO 2023

(エメリズガーデン モスカート)

産地	:	ニューサウスウェールズ リベリナ地区
味わいタイプ	:	やや甘口 微発泡スタイル
ブドウ品種	:	55% ホワイト フロンティニャック/45% マスカット ゴルド ブランコ
アルコール度数	:	8.0 %
参考小売価格	:	1,580円

【ワインの特徴】

2023ヴィンテージは冬季および開花期の降雨量が多かったため、病気の発生が急増しました。このため、収穫量は35%減少しました。成熟期が例年より涼しく、春と夏に雨が降らなかったため、病気の脅威はなくなり、果実は最適な熟度で収穫されました。これは、例年より4週間遅れて始まった記録上最も遅い収穫でした。

フレッシュな果実味が楽しめる、甘口のフリザンテ(微発泡)スタイル。アロマティック品種を収穫し压榨。澱が自然に沈殿するまでジュースは静置されます。新鮮でアロマティックな香りを残すため、ワインは低温にて発酵。アルコールと甘味、酸味と泡のバランスが取れたところで発酵を終了、微発泡の残るスタイルとなります。

【味わい】

鮮やかな緑色を帯びた淡い麦わら色。レモンの香りとほのかなムスクの香りとともに、新鮮なブドウの香りがします。口当たりは、フリザンテスタイルのワインで、生き生きとして新鮮な味わいが特徴です。口当たりは新鮮なブドウの味で、最後にレモンとジンジャーを少し感じます。

【その他】

ヴィーガンフレンドリー

