

マリヌー・ホワイト・ストロー 2013

ぶどう: シュナン・ブラン100%
ボトリング: 2014/1/29 生産量: 5,520本
産地: 南アフリカ・スワートランド 種類: デザートワイン 375ml

成分量:

アルコール	合計エキス	残留糖分	総有機酸量	揮発酸	トータルSO2	フリーSO2	pH
10.00%	-	268.8 g/l	10.4 g/l	1.14	169	19	3.37

ぶどう:

1カ所目はRiebeek Kasteel山(リーベック・カスティール山)の石頁岩と片岩に基づく土壤に植えられてる、樹齢34年のシュナンブラン。
もう1カ所はPaardeberg(パードバーグ山)の乾燥した真砂で育った、ブッシュヴァインの樹齢40年以上のシュナンブラン。この2カ所で収穫時、最高の酸が得られます。

ぶどう収穫:

2013年1月26日から2月5日

収量:

5トン/ha = 30HL/ha.
乾燥後: 100L/ton = 6HL/ha

ワイン造り:

通常の成熟レベルの糖度23度で収穫します。屋外にて棚置きと紐掛けで約3週間、乾燥させます。この工程で水分がぶどうから蒸発し、糖分、酸味、風味を凝縮させます。ぶどうにしわができて、レーズンになる途中で糖度は52度まで上昇します。

そして、セラー内へ移動させ、房のまま粉碎、除梗し、225リットルの古樽にプレスします。ごく微量のSO2(30ppm)を添加し、細菌を防ぎますが、自然酵母の醗酵は続きます。醗酵はおよそ6カ月間行い、自然酵母が醗酵できなくなるまで続き、醗酵は自然に停止します。醗酵が終わりましたら、木樽を様々な方法で扱います。

いくつかの木樽は蓋をせず、ゆっくりと酸化させ、複雑さを構築させますが、SO2は追加しません。他のいくつかの木樽は3カ月おきに蓋をし、SO2の追加はしません。

残りの木樽はSO2を加え、2カ月ごとに蓋をし、彩度と果実味を持続させます。12カ月後、木樽をブレンドさせ、無ろ過(ノンフィルター)でビン詰めされます。

熟成:

12カ月間5年物の225Lフレンチオーク樽

味わい:

ストローワインの秘密は健全な酸を得るため、通常の成熟度でぶどうを収穫します。それによりバランスの取れた、シュナンブランの風味と力強い甘味が長く持続します。

豊かで粘り気のある、黄金色をしております。アーモンド、マジパンと蜂蜜の香り。続いて、ナッツ、ドライピーチ、アプリコット、マーマレードが複雑に重なり合った魅力的な香り。フレッシュできれいな味わい、ドライアプリコットのような味わいが口いっぱいに広がります。余韻はとても長く、バランスもとれている。9~11度で少し冷やして飲むのがベストです。