

マリナー・クルーフ・ストリート・シュナン・ブラン 2013

ぶどう: シュナンブラン100%
ボトリング: 2013/7/21
産地: 南アフリカ・スワートランド

生産量: 27,800本
種類: 白ワイン 750ml

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
13.00%	-	2.9 g/l	5.8 g/l	0.32	97	41	3.13

ぶどう:

スワートランドの各地3ヶ所のぶどう園から供給されています。
1ヶ所目はRiebeeck 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33年のシュナンブラン。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が2ヶ所。それぞれの土地を長期的に借り上げ、密接的関与・直接的関与を持ってブドウ栽培管理をしている。

ぶどう収穫:

2013年1月28日から2月7日

収量:

3~6トン/ha = 18から33HL/ha.

ワイン造り:

手積み収穫のぶどうを低温室で冷やします。房のまま入れ、プレスし、しぼり汁を一晩寝かせます。20ppmのSO2を添加し、その他追加は行いません。
しぼり汁はステンレスタンク(85%)と5年物の木樽(15%)に入れ、醗酵させます。醗酵は6週間にわたり、土着の酵母で行います。
マロラクティック発酵後、ステンレスタンクと木樽をブレンドさせ、ビン詰めします。

味わい:

クルーフストリートシリーズはフレッシュでバランスが良く、飲みやすいです。スワートランドの様々な土壤で育つ、古樹のシュナンブランから造っております。ステンレスタンクと木樽醗酵です。

色合いは淡い麦わら色。完熟した梨の香りとミネラルの香りがします。
味わいはフレッシュでクリーン、わずかにクリーミーな質感とスパイシーさがあります。余韻にしっかりとした骨格を感じます。10~12度で飲むのがベストです。

クルーフストリートシリーズはフレッシュでバランスが良く、飲みやすいです。スワートランドの様々な土壤で育つ、古樹のシュナンブランから造っております。ステンレスタンクと木樽醗酵です。