

マリヌー・クルーフ・ストリート・ルージュ 2013

ぶどう: シラー85%、カリニャン9%、ムールヴェドル2%、サンソー2%、グルナツシュ2%
ボトリング: 2014/4/21 生産量: 34,800本
産地: 南アフリカ・スワートランド 種類: 赤ワイン 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SO ₂	フリーSO ₂	pH
13.50%	31.5 g/l	3.0 g/l	5.9 g/l	0.59	68	19	3.55

ぶどう:

スワートランドの各地6か所のぶどう園から供給されています。
ムールヴィエルトはMalmesbury(マルムスベリー)西側のゆるやかな起伏で鉄分豊富な土壤が1か所。
Riebeek Kasteel山(リーベック・カスティール山)の石が多い頁岩と片岩に基づく土壤に植えられてる、シラーとサンソーが1ヶ所ずつ。シラー、カリニャン、グルナツシュは乾燥したPaardeberg(パードバーグ山)の花崗岩の土地で育ったブッシュヴァインが1ヶ所ずつ。樹齢は12年から40年。
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2月2日から2月27日

収量:

4~6トン/ha = 24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、粉碎し、タンクに除梗。その後、全体房のブドウを5%から25%の追加する。25ppmのSO₂として添加し、その他追加は行いません。必須は1日1回ピジャージュ(搾入れ)することです。

約4日後、発酵は土着の酵母で始まり、そしてワインはエキスとタンニンの具合に応じて、1日に1回または2回ピジャージュ(搾入れ)します。温度は30度以下を保ちます。マセラシオンはタンニンの度合いにより、通常3~6週間行います。

ワインはその後マロラクティック発酵と熟成のために樽にプレスします。

春になると、別々の土地のぶどうをブレンディングをするため、澱引きし樽に戻します。11カ月間樽の中、そしてタンクの中で12カ月間ブレンドし、ノンフィルター、無清澄でボトリングします。

熟成:

11カ月間、3年または4年使用のフレンチオーク225L樽と500L ドゥミ・ミュイを使用。

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。

南ローヌ地方品種のブレンドは、スマイル、スパイス、紫系の果実の香りがあります。メディアムボディで食事に合わせやすく、繊細でしっかりとした骨格があるが、フレッシュで優しいタンニンがあり、力強い余韻がある。

16°C~18°Cが飲みごろな温度です。