

マリヌー・ホワイト 2012

ぶどう: シュナン・ブラン76%、クラレット・ブランシュ16%、ヴィオニエ8%
ボトリング: 2013/2/14 生産量: 20,700本
産地: 南アフリカ・スワートランド 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SO ₂	フリー-SO ₂	pH
13.50%	-	3.2 g/l	5.1 g/l	0.54	117	38	3.45

ぶどう:

スワートランドの各地5区画のぶどう園から供給されています。
RiebeeckKasteel(リーベック・カスティール山)の頁岩と片岩に基づく土壤に植えられた樹齢33年のシュナン・ブラン。乾燥地の樹齢40年以上のブッシュヴァインで育ったシュナンブランが2区画。クラレット・ブランシュはPaardeberg(パードバーグ山)の花崗岩で栽培。Malmesbury(マルムスベリー)西側の鉄分を豊富に含んだ土地で、樹齢12年のヴィオニエを栽培。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:

2012年1月27日から2月13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ます。ヴィオニエ除梗し、直接タンクに入れます。プレスする前に4~5日間、ぶどうの皮も一緒に漬けます。シュナン・ブランとクラレット・ブランシュは房のまま入れ、プレスします。しぼり汁を一晩寝かせます。

20ppmのSO₂として添加し、その他追加は行いません。しぼり汁はその後、醗酵のために樽に移し替えます。醗酵は6週間にわたり、土着の酵母で行います。春まで、樽は沈殿物に二酸化硫黄を含まず置かれる。この時期になると、マロラクティック発酵は終わっている。ビン詰めする直前にブレンドし、無ろ過(アンフィルター)でビン詰めします。

熟成:

11カ月間、3年または4年使用のフレンチオークと2000Lのフールド(大樽)

味わい:

色は黄金色。香りは破碎岩(はさいがん)、グリーンシトラス、ユリの花の香りがあります。味わいは、豊かで新鮮な果実味、ミネラルがあり、ユリの香りが口いっぱいに広がります。

デキャンタを使用し、10~12°Cで飲むのがベストです。

スワートランドは古樹のシュナンブランに恵まれており、このシュナンブランを基本に白ワインを作っております。複雑さ、バランス、香りのために、その他の品種をいくつか加え、ブレンドします。