

Schnabel

ズーストシュタイヤーマルク地方
シュナーベル

真のファーマたれ！シュタイヤーマルクの生粋ナチュラル

2019年、記念すべき令和元年6月新着ワインとして、弊社初のオーストリアワインをご紹介します。まずご紹介するのは5つの地域から5つのワイナリー、そしてそれらは全てがナチュラルワインです。

ここでご紹介いたしますのは、ズーストシュタイヤーマルクからの生粋なバイオダイナミ、ヴァンナチュール生産者です。以前、別のインポーターさんから日本へ輸入されていた事もあるのでご存じの方もいらっしゃるかと思います。

オーストリア南部のシュタイヤーマルク、見事なまでに鮮度が高くエレガントなスタイルで、その他のオーストリアのワイン産地とはその個性は明らかに一線を画しています。日中の気温は南部のイリュリア気候の影響を受け、暖かい日中と冷涼な夜間の気温差がワインの品質とキャラクターを決める決定的な要因となっています。一方、シュタイヤーマルクの葡萄畑の3分の2は、「マウンテンワインゾーン」と呼ばれる場所にあり、急な斜面によって冷涼化効果もたらされます。

シュタイヤーマルクのワインにとって新たな時代は、2018年ヴィンテージと共に始まります。ヴルカンラント・シュタイヤーマルクDAC、ズーストシュタイヤーマルクDAC、ヴェストシュタイヤーマルクDAC、3つ全てのワイン産地がDACに昇格します。ヴェストシュタイヤーマルクのシルヒャーを含め、個々の地域に特有のワインは今後、ゲバイツヴァイン(地域名称ワイン)、オルツヴァイン(村名称ワイン)、リーデンヴァイン(単一畑名称ワイン)の3階層に分類されます。

新たな原産地呼称システムは、シュタイヤーマルクのワインにとって有効なものとなると予想されています。伝統的な葡萄品種の多様性は保護され、オルツヴァインとリーデンヴァインのレベルでは地元を牽引する葡萄品種に特に重点が置かれています。発売日は、3月1日あるいは、5月1日に決定しており、ワインはじっくりとその地域の典型的な特徴を発達させ、その土地と葡萄畑の可能性を存分に発揮することができるようになるでしょう。

昨年2018年夏、2度目のオーストリア訪問3日前に、とある知り合いからその存在を聞きました。すぐにコンタクトをとったところ『今は日本には輸出していないのでぜひ一度ワインと畑を見にいらしてください』と。

いきなりメールでコンタクトを取ってきたアジア人、そして本当に訪ねてきた見ず知らずの縁もゆかりもないアジア人。それにも拘らず、到着後笑顔で快く迎えました。そしてすぐに丁寧で熱く濃厚な試飲がスタートです。おかげで次のアポイントに大幅遅刻してしまいました。

溢れるワインのエネルギー、それ以上にカールのエネルギーに惹かれてしまい、いや押されてしまいという方が正確かもしれません。熱い握手を交わしてきました。

オーストリア南部、ズーストシュタイヤーマルクのサウザル山に畑とワイナリーはあります。カール、エヴァの夫婦二人で畑仕事も醸造も行っており、3人の息子たちがおります。カールはウィーンの天然資源、生命科学専攻の大学で農業経営を学び、エヴァは経済大学で経営学を学びました。1997年と1998年、ブルゴーニュでワイン造りの実際的な知識と経験をつみ、帰国後自分達の畑とワイナリーをこのサウザル山にもちます。黒ブドウを中心に急な丘陵斜面に現在5haの畑があります。最初から彼らはバイオダイナミの原則に従い畑と向き合い、2003年にはすでにデメテルの認証も取っております。

サウザルの土壌は、珪質原成岩と石灰の粒子がスレート状(板状となった石)となっており、この珪質土壌がワインに豊かなミネラル感をもたらしてくれ、さらに保熱効果ももち、ブドウに豊かな果実味をももたらしてくれます。

畑に撒くプレパラシオン調剤は、自社の畑や牧草地でとれたいらくさや馬の尻尾、セイヨウカノコソウ、畜牛の角、etcを使い自ら調合する拘りようです。ご存知のようにそれらは畑に活力を与えたり、光合成を促したり、病原菌から守るために散布されたり堆肥として使用されます。

醸造は100%シンプルそのものです。

完全に健康で熟したブドウを醸造するだけ、畑に住む自然酵母の力だけ、と彼は言います。それはつまり、補糖・補酸・酵母・酸化防止剤など人為添加は一切せず、清澄やろ過処理など故意的に何かを除去することはありません。ピジャージュも手で行い、ポンプも使いません。全てのワインは発酵も熟成も227Lのブルゴーニュ樽で行われます。

『シュナーベルは”ワイン造りと牧畜(牛)をとらして地球と繋がってきたんだ。

私たちはこの豊かな地球、自然のゲストにすぎず子孫からこの豊かな大地をかりているにすぎないんだ。次の世代により良くより豊かなままこの大地を受け継いでいかなければならないと考えているよ。全ての農家、いや実際には全ての土地の持ち主、皆それぞれが持っている土地は、この地球の一部であり全員がその土地に責任があるんだよ。その土地を壊さず、豊かな植物を守り育てる。大切に守る、正しく元のまま残す。そういう義務があると考えているんだ。私達の日々の行いや営みは、DNAに組み込まれているこの言葉に起因しているんだ。』

「真のファーマーたれ、

『その時のトレンドに向き合い従うのではなく、豊かな大地、文化的にも価値が高い自然の産物のワイン、そしてそれらを愛する飲み手の皆様、私達の人生はそういったもののためにあるんだ。』

Diony



[35556] Sauvignon Blanc Legionärinソーヴィニヨンブラン レギオネリン20

呼称	-		
参考小売	¥5,500		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 白・辛口		
栽培/認証	バイオダイナミ/デメテール		
テロワール	土壌	標高・向き	面積
	石灰	400m・南、南西	0.7ha
品種 (収穫/樹齢)	ソーヴィニヨンブラン100% (手摘み/平均15年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	除梗後、垂直式圧搾		
熟成	228Lの古樽で発酵・熟成 無濾過・無清澄		
SO ₂	無添加 トータル:2mg/L未満		
アルコール度	12.5%		
特徴	自社無農薬ブドウ・SO ₂ 無添加でワインを造る生産者のグループ S.A.I.N.Sに属するシュナーベル、ソーヴィニヨンブランを除梗しプレス後、228Lの古樽で発酵・熟成しました。淡い黄金色、アプリコットや黄桃、スモーク香、火打石の香り、綺麗な酸味と口中にしっかり広がる香り、ミネラルとボリューム感の増す果実味が上品に纏まる仕上がりです。		



SOLD OUT

[36138] Sauvignon Blanc Legionärinソーヴィニヨンブラン レギオネリン21

呼称	-		
参考小売	¥6,500		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 白・辛口		
栽培/認証	バイオダイナミ/デメテール		
テロワール	土壌	標高・向き	面積
	石灰	400m・南、南西	0.7ha
品種 (収穫/樹齢)	ソーヴィニヨンブラン100% (手摘み/平均15年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	除梗後、垂直式圧搾		
熟成	228Lの古樽で発酵・熟成 無濾過・無清澄		
SO ₂	無添加 トータル:10mg/L未満		
アルコール度	12%		
特徴	自社無農薬ブドウ・SO ₂ 無添加でワインを造る生産者のグループ S.A.I.N.Sに属するシュナーベル、ソーヴィニヨンブランを除梗しプレス後、228Lの古樽で発酵・熟成しました。濃いグリーンイエロー色、リンゴや二十世紀梨、セルフィーユ、ディールの香り、おとなしいアタックにジュシーで口中に広がるミネラル、のど越しの良い逸品です。		



SOLD OUT

[35557] Sauvignon Blanc Legionärソーヴィニヨンブラン レギオネール20

呼称	-		
参考小売	¥7,500		
規格/タイプ	750ml×6×2 / オレンジ・辛口		
栽培/認証	バイオダイナミ/デメテール		
テロワール	土壌	標高・向き	面積
	石灰	400m・南、南西	0.7ha
品種 (収穫/樹齢)	ソーヴィニヨンブラン100% (手摘み/平均15年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	除梗後、皮や種とともに		
熟成	蓋の無いステンレスタンクと木製解放桶で醸し、発酵 フリーランジュースと、デキュヴェル垂直式圧搾機でプレスしたジュースを 228Lの古樽で熟成 無濾過・無清澄		
SO ₂	無添加 トータル:2mg/L未満		
アルコール度	12%		
特徴	ソーヴィニヨンブランを除梗し、皮や種とともに蓋の無いステンレスタンクと木製解放桶で醸し、発酵しプレス、228Lの古樽で熟成しSO ₂ 無添加で瓶詰めしました。玉ねぎのオレンジカラー、野菜の香りやフルーツマト、とうもろこし、桃の香り、穏やかなタンニンと酸味の溶け込みが上質で、中程度のボリュームにドライですが、口中に複雑味が増します。		



SOLD OUT

[36139] Sauvignon Blanc Legionärソーヴィニヨンブラン レギオネール21

呼称	-		
参考小売	¥8,000		
規格/タイプ	750ml×6×2 / オレンジ・辛口		
栽培/認証	バイオダイナミ/デメテール		
テロワール	土壌	標高・向き	面積
	石灰	400m・南、南西	0.7ha
品種 (収穫/樹齢)	ソーヴィニヨンブラン100% (手摘み/平均15年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	除梗後、皮や種とともに		
熟成	蓋の無いステンレスタンクと木製解放桶で醸し、発酵 フリーランジュースと、デキュヴェル垂直式圧搾機でプレスしたジュースを 228Lの古樽で熟成 無濾過・無清澄		
SO ₂	無添加 トータル:10mg/L未満		
アルコール度	13%		
特徴	ソーヴィニヨンブランを除梗し、皮や種とともに蓋の無いステンレスタンクと木製解放桶で醸し、発酵しプレス、228Lの古樽で熟成しSO ₂ 無添加で瓶詰めしました。透明感のあるオレンジカラー、野菜香、フルーツマトや黄桃、洋梨ジャムの香り、豊かなタンニンと味わいがしっかり広がる中程度のボリューム、金木犀が広がるシャープな味わいです。		



[35558] Morillon Hochegg モリヨン ホッホエッグ20

呼称	-		
参考小売	¥7,500		
規格/タイプ	750ml×6×2 / オレンジ・辛口		
栽培/認証	バイオダイナミ/デメテール		
テロワール	土壌	標高・向き	面積
	シルスを含んだスレート	540m・南、南東	0.4ha
品種 (収穫/樹齢)	モリヨン(シャルドネ) 100% (手摘み/平均20年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	除梗後、皮や種とともに		
熟成	蓋の無いステンレスタンクと木製解放桶で醸し、発酵 フリーランジュースと、デキュヴェル垂直式圧搾機でプレスしたジュースを 228Lの古樽で熟成 無濾過・無清澄		
SO ₂	無添加 トータル:2mg/L未満		
アルコール度	11%		
特徴	オーストリア南部シュタイヤーマルク、モリヨン(シャルドネ)を除梗し、皮や種とともに蓋の無いステンレスタンクと木製解放桶で醸し、発酵後プレス、228Lの古樽で熟成しSO ₂ 無添加で瓶詰めしました。しっかり濃い黄金色、干し柿やあんず、金柑コンポートや洋梨ジャム、ナツメグの香り、複雑味のあるアタックでアプリコットのニュアンスがしっかりと広がり、果実味豊かで骨太のボディです。		



[36140] Morillon Hochegg モリヨン ホッホエッグ21

呼称	-		
参考小売	¥8,000		
規格/タイプ	750ml×6×2 / オレンジ・辛口		
栽培/認証	バイオダイナミ/デメテール		
テロワール	土壌	標高・向き	面積
	シルスを含んだスレート	540m・南、南東	0.4ha
品種 (収穫/樹齢)	モリヨン(シャルドネ) 100% (手摘み/平均20年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	除梗後、皮や種とともに		
熟成	蓋の無いステンレスタンクと木製解放桶で醸し、発酵 フリーランジュースと、デキュヴェル垂直式圧搾機でプレスしたジュースを 228Lの古樽で熟成 無濾過・無清澄		
SO ₂	無添加 トータル:10mg/L未満		
アルコール度	12.5%		
特徴	オーストリア南部シュタイヤーマルクで夫婦二人三脚のシュナーベル、モリヨン(シャルドネ)を除梗し、皮や種とともに蓋の無いステンレスタンクと木製解放桶で醸し、発酵後プレス、228Lの古樽で熟成しSO ₂ 無添加で瓶詰めしました。濃い黄金色、干し柿やあんずの香り、ブラッドオレンジのフレッシュで濃い柑橘、白桃やびわの充実した果実感に溶け込む塩味が印象的でポテンシャルを感じます。		



酸化防止剤無添加の商品はお取り扱いにご注意ください(基本的に15度以下の保存をお願いします)

[36137]Silicium シリチウム21

呼称	-
参考小売	¥8,000
規格/タイプ	750ml×6×2 / オレンジ・辛口
栽培/認証	ビオディナミ/デメテール
テロワール	土壌 標高・向き 面積
	シリスを含んだスレート 540m・南、南東 0.2ha
品種 (収穫/樹齢)	モリヨン(シャルドネ) リースリング (手摘み/平均20年)
醸造 酵母	自生酵母
発酵 熟成	除梗後、皮や種とともに 蓋の無いステンレスタンクと木製解放桶で醸し・発酵 フリーランジュースと、デキュヴェし垂直式压榨機でプレスしたジュースを 228Lの古樽で熟成 無濾過・無清澄
SO ₂	無添加 トータル:10mg/L未満
アルコール度	12%



特徴 シュタイヤーマルクのシュナーベル、モリヨン(シャルドネ)とリースリングを除梗し、皮や種とともに蓋の無いステンレスタンクと木製解放桶で醸し・発酵後プレス、228Lの古樽で熟成しSO₂無添加で瓶詰めしました。夕焼けカラーのオレンジ色、マンダリンオレンジやアプリコット、フローラルな香り、ボリュームのあるアタックにほんのりタンニンとミネラル、塩味、じわりとタンニンが増します。

[34550]Rotburger Kreuzegg ロートブルガー クロイツエッグ17

呼称	-
参考小売	¥4,800
規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・ミディアム
栽培/認証	ビオディナミ/デメテール
テロワール	土壌 標高・向き 面積・収量
	シリスを含んだスレート 500m・南、南西 1ha・30hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ロートブルガー(ツヴァイゲルト)100% (手摘み/平均20年)
醸造 酵母	自生酵母
発酵 熟成	除梗後、皮や種とともに 蓋の無い400Lのステンレスタンクと 400Lの木製解放桶で35日間醸し・発酵 フリーランジュースと、デキュヴェし垂直式压榨機でプレスしたジュースを 228Lの古樽で12ヶ月間熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2019年1月27日
SO ₂	無添加 トータル:10mg/L未満
アルコール度	12%



特徴 17年は遅霜の被害を受けましたが夏と秋の天候が良く平均を上回る収量を得られました。ブドウを除梗し、皮や種とともに蓋の無いステンレスタンクと木製解放桶で醸し・発酵後プレス、古樽で熟成しました。クリアなカシスカラー、シナモンやブルーベリー、スミレの香り、スムースなアタックに黒系ベリーの果実感と細やかなタンニンがアフターにまで伸びやかに広がる上品な味わいです。

[34547]Blaufränkisch Hohegg ブラウフレンキッシュ ホッホエッグ17

呼称	-
参考小売	¥5,200
規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・ミディアム
栽培/認証	ビオディナミ/デメテール
テロワール	土壌 標高・向き 面積・収量
	シリスを含んだスレート 540m・南、南東 0.7ha・25hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ブラウフレンキッシュ 100% (手摘み/平均20年)
醸造 酵母	自生酵母
発酵 熟成	除梗後、皮や種とともに 蓋の無い400Lのステンレスタンクと 400Lの木製解放桶で35日間醸し・発酵 フリーランジュースと、デキュヴェし垂直式压榨機でプレスしたジュースを 228Lの古樽で熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2019年12月10日
SO ₂	無添加 トータル:9mg/L
アルコール度	12%



特徴 17年は遅霜の被害を受けましたが夏と秋の天候が良く平均を上回る収量を得ました。ホッホエッグは区画名でブラウフレンキッシュを除梗し、皮や種とともに醸し・発酵後プレス、228Lの古樽で長期熟成しました。やや紫がかったガーネット色、土のニュアンスやなめし草、カシス香、滑らかなアタックに酸を帯びた集中力ある味わいと洗練されたタンニンがアフターを彩ります。

[34944]Rotburger Kreuzegg ロートブルガー クロイツエッグ18

呼称	-
参考小売	¥5,200
規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・ミディアム
栽培/認証	ビオディナミ/デメテール
テロワール	土壌 標高・向き 面積・収量
	シリスを含んだスレート 500m・南、南西 1ha・30hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ロートブルガー(ツヴァイゲルト)100% (手摘み/平均20年)
醸造 酵母	自生酵母
発酵 熟成	除梗後、皮や種とともに 蓋の無い400Lのステンレスタンクと 400Lの木製解放桶で28日間醸し・発酵 フリーランジュースと、デキュヴェし垂直式压榨機でプレスしたジュースを 228Lの古樽で12ヶ月間熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2020年2月17日
SO ₂	無添加 トータル:10mg/L未満
アルコール度	12.5%



特徴 18年は春が暖かく高湿度でペロノスポラ菌が発生しましたがクオリティは素晴らしいものでした。ロートブルガーはツヴァイゲルトの古い呼び名でクロイツエッグは区画名です。ブドウを除梗後、皮や種とともに醸し・発酵後プレス、古樽で熟成しました。紫を帯びたルージュ、カシスやザクロ、ナツメグの香り、クリアなタッチに綺麗な酸、柔らかく伸びやかで、アフターにタンニンを感じます。

[34548]Blaufränkisch Koregg ブラウフレンキッシュ コーエッグ17

呼称	-
参考小売	¥5,200
規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・ミディアム
栽培/認証	ビオディナミ/デメテール
テロワール	土壌 標高・向き 面積・収量
	シリスを含んだスレート 520m・南、南西 1ha・25hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ブラウフレンキッシュ 100% (手摘み/平均19年)
醸造 酵母	自生酵母
発酵 熟成	除梗後、皮や種とともに 蓋の無いステンレスタンクと木製解放桶で 35日間醸し・発酵 フリーランジュースと、デキュヴェし垂直式压榨機でプレスしたジュースを 228Lの古樽で熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2018年11月15日
SO ₂	無添加 トータル:9mg/L
アルコール度	12%



特徴 17年は遅霜の被害を受けたが夏と秋の天候が非常に良く平均収量を上回る年でした。コーエッグは区画名でブドウを除梗し、皮や種とともに蓋の無いステンレスタンクと木製解放桶で醸し・発酵後プレス、古樽で熟成しました。クリアな美しいガーネット色、フランボワーズやアニスの香り、ブルーベリーの果実味に綺麗な酸が流れ落ち着きのあるシルキーなタンニンとともにアフターまで続く逸品です。

【36145】Urgestein ウルゲシュタイン21				【36142】Rotburger Kreuzegg ロートブルガー クロイツエッグ20			
呼称	-			呼称	-		
参考小売	¥5,500			参考小売	¥6,800		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・ミディアム			規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	バイオダイナミ/デメテール			栽培/認証	バイオダイナミ/デメテール		
テロワール	土壌	標高・向き	面積	テロワール	土壌	標高・向き	面積
	シリスを含んだスレート ComingSoon ComingSoon				シリスを含んだスレート 500m・南、南西 1ha		
品種 (収穫/樹齢)	ロートブルガー(ツヴァイゲルト)、ブラウフレンキッシュ ピノノワール(手摘み/ComingSoon)			品種 (収穫/樹齢)	ロートブルガー(ツヴァイゲルト)100% (手摘み/平均20年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	ステンレスタンクで発酵			発酵 熟成	除梗後、皮や種とともに 蓋の無い400Lのステンレスタンクと 400Lの木製解放桶で28日間醸し・発酵 フリーランジュースと、テキュエシ垂直式圧搾機でプレスしたジュースを 228Lの古樽で熟成 無濾過・無清澄		
熟成	木樽で熟成 無濾過・無清澄			SO ₂	無添加 トータル:10mg/L未満		
SO ₂	無添加 トータル:10mg/L未満			アルコール度	11.5%		
アルコール度	12%			特徴	ロートブルガーはツヴァイゲルトの古い呼び名でクロイツエッグは 区画名です。ブドウを除梗後、皮や種とともに醸し・発酵後プレス、 古樽で熟成しました。紫色がかかったガーネットの外観、ラズベリー やカシス、火打石、スミレ、湿った土の香り、綺麗な酸味にベリーの 酸が心地よく、細かなタンニン、しっかり密度が詰まった味わいがじ わりとアフターに拡がります。		
特徴	オーストリア南部シュタイヤーマルクで夫婦二人三脚のシュナーベルが、ロートブルガー、ブラウフレンキッシュ、ピノノワールをステンレスタンクで発酵、木樽で熟成しSO ₂ 無添加で瓶詰めしました。淡く透き通ったパープルガーネット色、ラズベリーやブルーベリー、胡椒のアロマ、じわりと拡がる果実味と細い酸、リンゴの皮の穏やかなタンニンと中程度の余韻が残ります。						
【34945】Blaufränkisch Hoheggブラウフレンキッシュ ホッホエッグ18				【35559】Blaufränkisch Hoheggブラウフレンキッシュ ホッホエッグ20			
呼称	-			呼称	-		
参考小売	¥6,800			参考小売	¥6,800		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・ミディアム			規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	バイオダイナミ/デメテール			栽培/認証	バイオダイナミ/デメテール		
テロワール	土壌	標高・向き	面積	テロワール	土壌	標高・向き	面積
	シリスを含んだスレート 540m・南、南東 0.7ha				シリスを含んだスレート 540m・南、南東 0.7ha		
品種 (収穫/樹齢)	ブラウフレンキッシュ 100% (手摘み/平均20年)			品種 (収穫/樹齢)	ブラウフレンキッシュ 100% (手摘み/平均20年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	除梗後、皮や種とともに 蓋の無い400Lのステンレスタンクと 400Lの木製解放桶で35日間醸し・発酵 フリーランジュースと、テキュエシ垂直式圧搾機でプレスしたジュースを 228Lの古樽で熟成 無濾過・無清澄			発酵 熟成	除梗後、皮や種とともに 蓋の無い400Lのステンレスタンクと 400Lの木製解放桶で35日間醸し・発酵 フリーランジュースと、テキュエシ垂直式圧搾機でプレスしたジュースを 228Lの古樽で熟成 無濾過・無清澄		
SO ₂	無添加 トータル:9mg/L			SO ₂	無添加 トータル:2mg/L未満		
アルコール度	12.5%			アルコール度	11%		
特徴	オーストリア南部シュタイヤーマルク、スレート土壌の区画ホッホエッグで育つ樹齢20年のブラウフレンキッシュを除梗し、皮や種とともに醸し・発酵後プレス、228Lの古樽で長期熟成しサンスフルで仕上げました。ブラックガーネット色、ブルーンやカシス、ぬめ皮、湿った落ち葉の香り、完熟ベリーの果実味が拡がり、タンニンは心地よくまろやかで、酸味や渋みも良質な仕上がります。			特徴	オーストリア南部シュタイヤーマルク、スレート土壌の区画ホッホエッグで育つ樹齢20年のブラウフレンキッシュを除梗し、皮や種とともに醸し・発酵後プレス、228Lの古樽で長期熟成しサンスフルで仕上げました。ブラックガーネット色、ブルーンやザクロ、湿った落ち葉、カシス、黒胡椒の香り、ジュージーでしっかりとした果実味、タンニンは心地よく果実味とのバランスが良く酸も綺麗です。		