

# Vuurberg (Stellenbosch)

フュールバーグ (ステレンボッシュ)



## 詳細・歴史

ステレンボッシュとフランシュックの境界にあるワイナリー。2010年より、銘醸造家として名を馳せているドノヴァン・ラルル氏が栽培・醸造を手掛けています。畑面積は約8haで4万本ほどの生産量ですが、常に予約で完売です。自社畑はステレンボッシュの中でも稀な山間の標高の高い所にあるため、この地域には珍しく、冷涼感のある味わいに仕上がります。またSO2の使用も極限まで抑えているため、パワフルながらもエレガントで、果実味あふれる味わいに仕上がっています。

商品コード	ワイン名	ヴィンテージ	税別参考上代
70700316	White ホワイト	2016	¥3,500



【品種・割合・産地】①シュナン・ブラン:39%:パールドバーグとポットラリー  
②ヴィオニエ:15%:ヘルダーバーグ  
③セミヨン:15%:バンフック  
④ヴェルデーリヨ:14%:ヴァール・パールドバーグ  
⑤ルーサンヌ:8%:ヴァール・パールドバーグ  
⑥グルナッシュ・ブラン:7%:ピケニルスクルーフ  
⑦シャルドネ:2%:ポットラリー・ヒルズ

【土壌】真砂土、小石砂利、粘土質

【収穫】可能な限り早摘み:手摘み

【全房使用率】100%

【発酵】フレンチオーク樽(225L、400L)(新樽比率25%)にて、野生酵母による自然発酵。

【熟成】発酵槽のまま9カ月 【マロラクティック発酵】100%

【2016年】極度の干ばつにより非常に乾燥した厳しい年で、通常より果実が50%以上小さく、アルコール度数が低くなった。

【アロマ】少し焼けたようなオレンジピールやママレードが花のトーンとともに感じられます。

【味わい】果実味があり非常にリッチな口当たりですが、早摘みのおかげでフレッシュな仕上がります。

口を含むとフレッシュなレモンやワックスやはちみつのようなフィニッシュとともにミネラルを強く感じます。

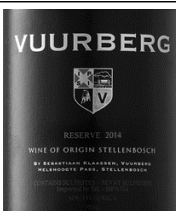
今でも十分に楽しめますが、5年後には更に熟成のニュアンスによる格別のフィネスを楽しめるでしょう。

牡蠣や濃厚な甲殻類とよく合います。

アルコール度数:13.5%

JAN なし

70720115	Reserve Red リザーヴ	2015	¥3,500
----------	---------------------	------	--------



【品種・割合・産地】①プティ・ヴェルド:46%:バンフックとポットラリー  
②カベルネ・ソーヴィニヨン:40%:バンフックとポットラリー  
③メルロー:14%:エルギン

【土壌】二層に重なる粘土質

【収穫】可能な限り早摘み:手摘み 【房】破碎せず除梗、選果

【マセラシオン】低温にて3~5日間

【発酵】野生酵母による自然発酵。第1週目:1日2回の柔らかいピジャージュ。

第2週目以降:果帽を湿らせておくためピジャージュは2~3日に1回

【熟成】フレンチオーク樽(225L)にて22カ月:新樽比率50%

アルコール度数:15.5% 無清澄、軽ろ過

JAN なし