

# PORSELEINBERG (Swartland)

ポルセラインベルグ (スワートランド)



## 詳細・歴史

カーリー・ロウ氏により2009年設立されました。

彼は『スワートランド・インディペンデント・プロデューサーズ』の主要メンバーであり、他のメンバーからは”レジェンド”と呼ばれており、名実ともにスワートランド地区において特別な存在です。

手掛けるワインはこのキュヴェ1種のみという見事な潔さで、ワイン名に冠された「ポルセラインベルグ」とはスワートランドにある丘の名前で、このキュヴェはその丘にある畑で育てられたシラーのみを使用しています。

2010年が初ヴィンテージでしたが、リリース直後南アフリカ国内のみならず国際的に高い評価を受け、瞬く間にカルト的人気の、ファン垂涎的のワインとなりました。

エンボス加工された凹凸のある純白のワインラベルは、ドイツのハイデルベルグ社製の年代物の活版印刷機を用い、当主のカーリー・ロウ氏自らが一枚一枚刻印し仕上げるというこだわり様です。

商品コード

ワイン名

ヴィンテージ

税別参考上代

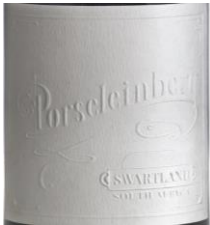
71820116

Porseleinberg

ポルセラインベルグ

2016

¥12,000



【品種】シラー100%

【2016年】現地でも驚くほどの干ばつで、年間を通して例年の半分ほどの降雨量しかなく「a hell of a challenge / 地獄の挑戦」と言われたほど乾燥しており、非常に困難な年でした。しかしロウ氏の手による丹念な畑仕事や、新たに特注のフードルを2つ購入し対処したことにより、非常にドライな気候を逆手に取り、シラーに最適な凝縮感が生まれ、素晴らしいワインに仕上がりに、評論家からも「絶対的に見事なワインを造り上げた」と高評価を得ています。

【畑面積】30ha

【土壌】片岩質

【収穫】手摘み

【全房使用率】100%

【発酵】コンクリートタンクにて、足踏みにより自然醗酵を促し、1日2回ポンピングオーバーを行う

【熟成】フードル:70%、卵型のコンクリートタンク:30%にて12ヶ月間

【瓶詰期】2017年3月

【アロマ】非常に豊かなアロマは2015年よりも鮮やかで、ブラックベリー、ビルベリー、ラズベリーなどのベリー系ニュアンスと、自生しているハーブ、砕いた黒コショウ、僅かに木炭などが感じられます。

【味わい】このワインの特徴でもある非常にきめ細かいタンニンと、ブラックベリーなどの果実味、片岩質土壌由来の美しいミネラル感が見事な骨格を形成しており、非常に複雑で長い余韻が得られます。

【生産者推奨飲み頃】2022年~2035年ごろ

アルコール度数:14.0% (初めて14.0%を突破しました)