

[yellow tail][®]

カベルネソーヴィニオン

ここ[yellow tail]では、私達は高品質ながらも楽しさ溢れる手頃な価格のワイン作りをめざしています。私達のワインは、生き生きした風味と豊かなフレーバー、そして親しみやすさが自慢。それぞれの品種が特別な行事や記念日にいっそうの喜びを与えてくれます。ワイン作りに関しては私達は独自のルールを守っています。それはすなわち、私達が真剣に取り組む課題はたったひとつ、クオリティの追求です。

姿も個性もひとめでそれとわかる[yellow tail]。[yellow tail]カベルネソーヴィニオンの特色をご理解いただけるように下記のテイスティングノートを用意いたしました。でもその魅力をとにかく自分自身で体験したいとおっしゃる向きには、今すぐボトルを開けることをおすすめします。

収穫年 2010年

豪州南東部は2009年の冬と春に多量の雨に恵まれ、そのおかげで収穫期まで土壌の水分が確保されました。夏の熱波は樹冠の成長と早期の結実を促しました。その後2010年3月に気温が大幅に低下したため果実の成熟が遅れ、そのおかげで風味が時間をかけてじっくりと醸成されました。

収穫時まで葡萄の品質検査は何度も実施されます。葡萄は果実が丸まると太ってから水分、糖分、フレーバーのバランスのとれた理想的な状態でワイナリーに運ばれます。

収穫地域 豪州南東部

ワイン [yellow tail] カベルネソーヴィニオンは最高級品質の葡萄園の葡萄からできています。压榨後に葡萄は皮ごとオークの樽で発酵されます。この時色合いとタンニンを最大限引き出すために温度は高めに保たれます。ワインはニューサウスウェールズ州のグリフィンの郊外にあるイエンダのワイナリーで瓶詰めされます。

アルコール度: 13.5% pH: 3.5 総酸度: 6.66g/L 残糖度: 10-12g/L

フレーバー [yellow tail] カベルネソーヴィニオンは、ブラックベリー、ココア、バニラの濃厚で魅力的なフレーバーで溢れています。ベリー類のフレーバーとスパイスの絶妙なバランスが舌に余韻となって残ります。このワインは焦がしオークの香りがまるやかな果実とベルベットのようなタンニンの風味を引き立てる重厚な味わいが特徴です。

楽しみ方 [yellow tail] カベルネソーヴィニオンは、「誰もがいつでもどこでも楽しめる素敵なワイン作りを」とのシンプルなモットーの下で生まれました。だから皆様にもルールにとらわれず自由に楽しんでいただきたいのです。あえておすすめ飲み方をひとつご紹介するとすれば、このワインは家に友人達を招いて過ごす秋の夜長にぴったりの一本です。

