

[yellow tail][®]

シャルドネ

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]シャルドネの特色をご理解いただけるように下記のテイasting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幾度にも渡り実施されます。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]シャルドネは最高級品質の葡萄園の葡萄からできています。新鮮さとフレーバーを最大限引き出すために果実を軽く圧搾するにとどめ、流れ出た果汁はその後厳選された酵母を用いて低温発酵されます。一旦発酵過程が終了すると、ワインは木樽に短期間移し替えられた後で濾過されます。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% pH: 3.4 総酸度: 6.48g/L 残糖度: 8.2g/L

フレーバー [yellow tail]シャルドネは、ピーチ、メロン、柑橘類の新鮮なフルーツの風味とオークの木樽で熟成中に醸し出されるかすかなモカの香りの絶妙なバランスが魅力。確かな果実味がお口に広がった後でクリーミーなきめの細かい飲み口が楽しめます。手軽に飲めるワインだからこそ、誰にでも愛されています。

楽しみ方 [yellow tail]シャルドネは、「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。あえておすすめの飲み方をひとつご紹介するとすれば、このワインは春先の晴れた日の公園で召し上がるローストチキンとサラダのお供に最適です。

