

[yellow tail][®]

モスカート

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]モスカート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]モスカートは、最高品質の葡萄園の葡萄から生まれます。果実はみずみずしさとフレーバーをできる限り損なわないように気温の下がる夜間に摘み取られます。まろやかな飲み口を実現するために自然に流れ出た果汁と軽い圧搾による果汁を使用します。圧搾後は豊かなアロマとみずみずしさを確保するために低温での安定化と濾過の処理が行なわれます。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: 7.5% pH: 3.3 総酸度: 7.52g/L 残糖度: 85g/L

フレーバー [yellow tail]モスカートは天然の甘味豊かなワインです。新鮮な状態で圧搾された葡萄にピーチ、パッションフルーツのみずみずしいフレーバーが加わったシャーベットを連想させる飲み口です。微発泡性のこのワインは、爽やかな気泡が生き生きとしたトロピカルフルーツのフレーバーを引き立てた後で凜とした切れのよい後味が残ります。

楽しみ方 [yellow tail]モスカートは、「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で紹介するとすれば、このワインはしっかり冷やして、団らんの席でストロベリーと一緒に召し上がり下さい。

