

[yellow tail][®] Reserve

「作るのが楽しみなワイン。グラスから躍り出て来るような切れの良いさわやかなホワイト

- ジョン・カセラ

シャルドネ



自然は驚異で満ちています。不思議なことに、どこの葡萄園にも風味のいっそう豊かな葡萄が実る特別な畑があるようです。

[yellow tail]リザーブシリーズは、オーストラリア全国でも最高峰の葡萄園で収穫された葡萄からできています。

カセラ・ワインファミリーの作る[yellow tail]リザーブシリーズは高級果実本来の味を大切にしまろやかで飲みやすいスタイル。フレーバーの気品、バランス、繊細さ、飲み口の良さを維持するために主として豪州でも有数の冷涼な気候の栽培地域の葡萄を使用しています。

[yellow tail]リザーブの優れたワインは最高級の葡萄から生まれます。一口飲めばその違いがおわかりいただけます。

収穫年	2009年
品種	シャルドネ
葡萄園の地域	ビクトリアと南オーストラリアの複数の生産地域の高級果実のブレンド
ワインメーカーのコメント	芳醇な果実のアロマと魅力的なバニリンオークの香りの複雑な組合せが[yellow tail]リザーブ・シャルドネの世界へと誘います。口あたりはすっきり爽やか。メロン、ピーチ、トロピカルフルーツのフレーバーに柑橘系の酸味とオークの香り加わって、複雑な飲み口を醸し出します。
収穫状況	2008年末の散発的ながらもタイミングのよい雨のおかげで、土壌水分は栽培期を通じて適切な状態に保たれました。2月第一週の記録的な熱さ(46°C)が2009年収穫のワインの出来に影響することが当初懸念されましたが、こうした心配をよそに、確かな風味と優れた酸味を兼ね備えたここ数年来最高のワインが完成しました。アデレードヒルの冷涼な気候がこの白ワインに絶妙の酸味のバランスを与えたおかげで優れた品質が実現しました。
熟成時機	今が飲み頃、またはセラーで最大4年間保存可能
ワイン分析	アルコール度: 13.14% 酸度: 6.34 pH: 3.33
フレーバーの特徴	メロン、ピーチ、トロピカルフルーツにほのかなバニラ。コクのある味わい

