



デヴィッド・アデルスハイム



ワイナリー

アデルスハイム シャルドネ ブレイキング グラウンド 2021



ブレイキング グラウンド シャルドネについて ブレイキンググラウンド=開拓する
ブレイキング・グラウンド・シャルドネの核心にあるのは、私たちの裏庭とも言える畑、そしてそこに広がる素晴らしい恵みを探求することです。私たちはいつも、この地域に存在する3つの主要な土壌—海洋性堆積土壌、火山性玄武岩土壌、そして風によって運ばれた黄土（レス）—で育てられたブドウを必ず含めるようにしています。これらそれぞれの土壌は、最終的なワインに独自の個性を与えてくれます。セラーでの私たちの年ごとの使命は、こうした個性的な要素をひとつに絵まにまとめ上げ、シュヘイラム・マウンテンズの一部を最もよく表現する調和のとれた1本のワインとして仕上げることです。

畑

このワインに使用されるブドウは、シュヘイラム・マウンテンズAVAにある私たちのお気に入りのヒルサイドの畑から選ばれています。このワインに含まれる畑は5つで、AVAにある3つの主要な土壌タイプすべてを表しています。

- ・リボン・スプリングス : 28% (海洋性堆積土壌, 自社畑)
- ・ブライアン・クリーク : 25% (火山性土壌, 自社畑)
- ・グランド・オーク : 17% (黄土, 契約畑)
- ・クォーター・マイル・レーン : 15% (火山性土壌, 自社畑)
- ・ボールダー・ブラフ : 15% (火山性土壌, 自社畑)



醸造

ブドウは手摘みで収穫され、優しく全房プレスした後、澱引きと発酵開始前に短時間寝かせておきました。発酵の初期にワインはフレンチオーク樽に移され、そこで発酵が完了、全てのワインは100%マロラクティック発酵を経ています。

熟成

ワインは発酵後、フレンチオーク樽（228Lのバリックと500Lのパンション、新樽比率35%）で12ヶ月間熟成され、瓶詰め前にステンレスタンクでさらに5ヶ月間熟成されました。

テイastingノート

ベルガモットオレンジ、白桃、レモンタイムの素晴らしい香りがグラスの中で迎えてくれます。香りの相互作用はとても魅力的で、次にどんな香りがやってくるのか、何度もリピートしてしまうほど。ワインにはテクスチャーと豊かさがあり、冷涼な気候を反映した引き締まった骨格の中にあります。このワインのフィニッシュは長く滑らかで、いつ終わるのかお教えしたいくらいです。

品種：シャルドネ100%

産地・AVA：シュヘイラム マウンテンズ

アルコール：12.5%

pH：3.32

生産量：1,453ケース

収穫日：2021年8月31日-9月8日

瓶詰日：2023年2月6日

リリース日：2024年8月1日

UPC：0-11668-15001-3

希望小売価格：¥8,500 (税込¥9,350)



YouTubeは
こちらから