

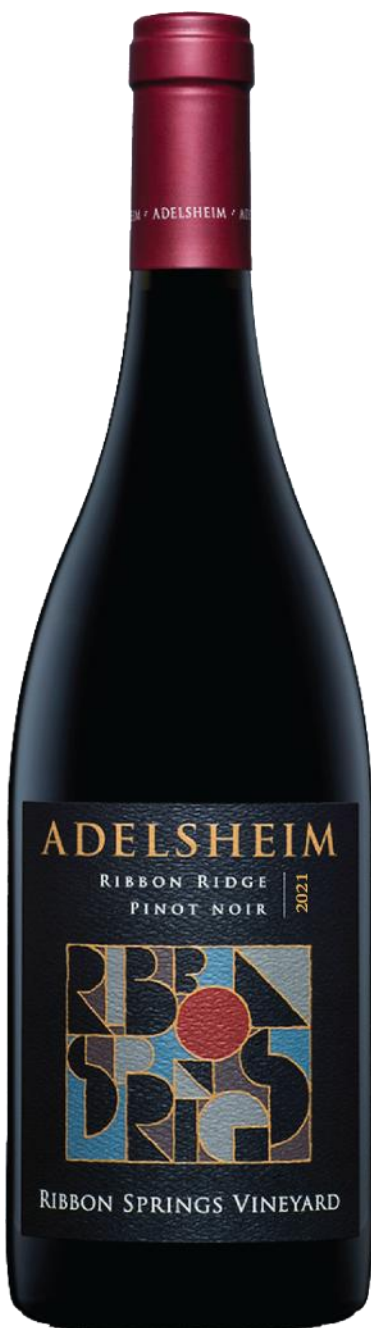


デヴィッド・アデルスハイム



リボン スプリングス ヴィンヤード

## アデルスハイム ピノワール リボン スプリングス ヴィンヤード 2021



### ワインメーカーのコメント

初めてこの地を訪れる人を案内するたびに、リボン・スプリングスがどれほど特別な場所かは、すぐに伝わります。敷地は広大ですが、ブドウの樹が植えられているのはその半分だけで、残りはなだらかな丘や森、野生動物たちのすみかになっています。とても静かで、まるで車や人の世界から切り離された、プライベートな自然保護区にいるような気分です。そしてここには、オレゴンで一番おいしい野生のブラックベリーがあるんです。これは本当の話。収穫間近のブドウを試食しに来ても、全部食べてしまうなんてことは……たぶん、ありません。



- ワインメーカー ジーナ・ヘネン

### 醸造

収穫の中盤から終盤にかけて手摘みで収穫。ほとんどの房は除梗されタンクに入れましたが、少量の全房が複雑さとストラクチャーを加えるために加えています（～6%）。5日間の低温浸漬の後、発酵が始まり、9～13日間続きました。発酵終了後、ワインはプレスされ、樽に澱引きする前に寝かせました。

### 熟成

瓶詰め前にフレンチオーク樽（新樽比率36%）で10ヶ月間熟成。

### 畑

リボン・スプリングスは約40haと私たちの自社畑の中で最も広大ですが、植えられているのはそのうちの22haのみ。ピノ・ノワールとシャルドネの両方があり、残りの敷地には美しい森林が広がっています。畑は標高122～183メートルに位置し、古代の海底から形成された堆積土壌で構成されています。

### テイastingノート

シナモンの皮、砕いたスミレ、ブラックチェリー、新鮮な土壌の生き生きとした香りが口中を駆け巡り、興奮と洗練をもたらします。このワインが将来にわたって熟成していくのが楽しみです。

品種：ピノワール100%  
産地・AVA：リボン・リッジ  
アルコール：13.5%  
pH：3.57  
生産量：495ケース  
収穫日：2021年9月11日-9月13日  
瓶詰日：2022年8月2日

UPC：0-11668-01012-6  
希望小売価格：¥16,600（税込 ¥18,260）



YouTubeは  
こちらから

