



デヴィッド・アデルスハイム



ワイナリー

アデルスハイム ピノノワール ウィラメット ヴァレー 2022



ワイン造りの哲学

ピノ・ノワールは、1971年の創業当初からアデルスハイムの物語の一部です。今日では、ウィラメット・ヴァレーはこの心を動かす品種にとって、間違いなく理想的な場所として広く認知されています。アデルスハイムのウィラメット・ヴァレー・ブレンドは、長年にわたるワイン栽培の知見の集大成です。このワインはアデルスハイムの中でも最大の生産量あり、私たちのクラフトとテロワールを、世界中どこにいても感じていただけることを目指しています。私たちは毎年異なるヴィンテージに柔軟に対応し、経験に基づいた直感と味覚を判断の指針としています。たとえば、ヴィンテージや畑の場所によっては、全房発酵がより適していることもあり、その場合は茎の使用量をワインや年ごとに調整しています。

発酵中の果帽管理は主にポンプオーバーによって行い、日々のテイスティングを通じて、必要に応じてパンチダウンを取り入れることもあります。また、熟成の進み具合に応じて、樽熟成の期間を長く取るワインもあります。こうしたワイン造りにおけるすべての選択は、私たちの究極の目標である「畑が本来持っている特性を尊重し、さらに引き出すこと」に基づいて行っています。

ヴィンテージ

2022年ヴィンテージは、例年よりやや早く3月末の芽吹きで幕を開けました。4月中旬に非常に珍しい凍結があり、全体的に収穫量が減少しました。その後は冷涼で曇りがちな時期が長く続いたため、開花、ヴェレゾン、収穫が、かなり遅いタイミングとなりました。こうして生き残った貴重なブドウの房は、ブドウの樹の全精力を注ぎ込まれ、その結果2022年のワインの凝縮感と深みは並外れたものとなりました。

テイスティングノート

ジューシーでフレッシュなチェリーとザクロの香りがあり、フレッシュさのリボンとなって口中を横切っていきます。杉やシナモンの樹皮の濃厚な香りに加え、砕いたラベンダーのニュアンスもあり、何層にも重なった複雑さを持っています。フィニッシュはシルキーで流れるよう。このワインは今夜も、何年か先の未来も、同じように美味しく楽しめるでしょう。

- 発酵**
- 除梗ブドウと全房発酵
 - 野生酵母と培養酵母使用
 - 短期間と延長した浸漬

- 熟成**
- 9か月間フレンチオーク樽で熟成
 - 22% 新樽使用

畑 北ウィラメットヴァレーのLIVE 認証畑

品種：ピノノワール100%
産地・AVA：ウィラメットヴァレー

- アルコール：13.0%
pH：3.64
生産量：13,317ケース
収穫日：2022年10月2日-10月21日
瓶詰日：2023年8月1日-8月10日
UPC：0-11668-88012-5
希望小売価格：¥8,000 (税込 ¥8,800)



YouTubeは
こちらから



輸入発売元

オルカ・インターナショナル株式会社 〒116-0013 東京都荒川区西日暮里 5-2-19 9F
TEL 03-3803-1635 FAX 03-3803-1637 www.orca-international.com