



ワインメーカー ジム・ロブリー

The SPECIALYST

ザ スペシャリスト ジンファンデル 2021

スペシャリストの伝説を知っている？

ロダイの伝説的な古木ジンファンデルに登り夜遅くまで月明かりに照らされながら、ブドウにセレナーデを聞かせる姿を畑で見たと何人かが証言している。彼は錬金術師だ。元素を超自然的なワインに変換させる事が出来る。ブドウ畑とジンファンデルのブドウに献身的に尽くし、その深い知識が真にジンファンデルに特化したワイン造りを後押しする。

畑

美しく熟した果実は、ジンファンデルで世界的に有名なロダイのトップ・ヴィンヤードから厳選されたものです。

ヴィンテージ

2021年の生育シーズンは、生き生きとしたジンファンデルの豊かな収穫を可能にしました。ロダイ栽培地域全体でサステナブル認証を受けた畑から調達されたブドウは、美しく濃縮された粒を持ち、発酵を待ち望んでいました。

ワイン造り

2021年のジンファンデルは、ステンレスタンクで糖度が無くなるまで発酵させました。クラシカルな品種の特徴を引き出すための浸漬期間を経た後、ワインは皮からプレス。その後、完全なマロラクティック発酵を行っています。アメリカンオークとフレンチオークを組み合わせた樽で熟成され、そのうち40%は新樽です。

テイastingノート

ブラックベリー、プラム、オールスパイスの豊かな香りとフレーバーを持ち、滑らかなフルーツジャムと甘いタバこの葉の後味を持ちます。単体でも美味しく、グリルした野菜や肉、リッチなパスタや熟成させたチーズとの相性も抜群です。

品種：ジンファンデル95%、
プティ・シラー5%

産地・AVA：ロダイ

アルコール：14.1%

pH：3.50

TA：0.64 g/100mL

残糖：0.38 g/100mL

UPC：0-85200-02142-0

希望小売価格：¥2,900（税込 ¥3,190）

