



オーナーのジェームズとポピー・マントン

# SYNCLINE WINERY



コロンビア・ゴージュ

## シンクライン ワイナリー グリューナー ヴェルトリーナー 2024

ワシントン州最大のコロンビア・ヴァレーAVAの最西端、オレゴン州に跨るコロンビア・ゴージュAVAに位置するシンクラインは、バイオダイナミック農法の自社畑と、全てにおいて、環境に配慮しながら、革新的なワイン造りで世界に通用するワインを生み出す確固たるヴィジョンを持ち続ける限定少量生産のワイナリーです。

### テイスティング・ノート

コロンビア・ゴージュAVAの東端に位置する私たちのグリューナー・ヴェルトリーナーの畑は、力強くフレッシュなワインを造り出します。ブドウは割れた玄武岩の重なった吹きさらしの土壌に育ち、このダイナミックな地形から力強いエネルギーと活力を引き出しています。コロンビア・リバーが気温を和らげ、風が地形を横切って流れるため、生き生きとしたフィネスにあふれたワインが生まれるのです。バイオダイナミックで栽培されたブドウは、この土地の純粹さを最大限に表現しています。

このグリューナー・ヴェルトリーナーは力強く、電撃的な味わいです。豊かなテクスチャーを切り裂くような生き生きとした酸味が、爽やかな白メロン、白桃、黄金色の干し草、そして濡れた石の風味を引き立てます。旨味のあるニュアンスが深みを与え、ミネラル感に満ちたフィニッシュを導きます。

### 畑

ウエスト・バルチ・ランチは、ワイナリーに隣接するブドウ畑です。私たちは2017年の最初の植樹からこの畑の管理をしており、ヴィオニエとグリューナー・ヴェルトリーナーを含むこの畑を、新しく自社ワインのラインナップに加えることが出来たことに興奮しています。全ての自社畑と同様に、ここもバイオダイナミック農法と有機農法を実践しています。

### 醸造

ブドウは全て手摘みで収穫され、全房圧搾しました。2度にわたる収穫は3週間の間隔をあけて行なっています。野生発酵と熟成は、アカシアのパンションと、ノブコのコンクリート "エッグ" を半分づつ使用しました。

畑：ウエスト・バルチ・ランチ

AVA・産地：コロンビア・ゴージュ

品種：グリューナー・ヴェルトリーナー100%

瓶詰め：2025年6月

生産量：345ケース

アルコール：12.1%

希望小売価格：¥6,000 (税込 ¥6,600)

