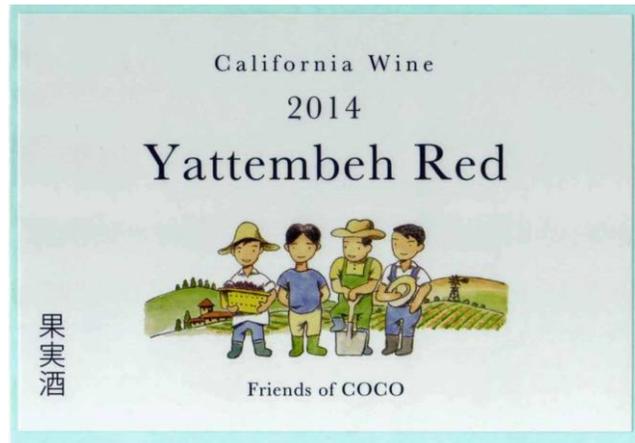


カリフォルニア委託醸造 2014 ヤッテンベ・レッド



Yattendeh (やってんべ) は、足利の方言で「やってみよう」という意味です。1989年に「やってんべ精神」を携えたころみ学園の農夫達が、カリフォルニアに葡萄の苗木を植えました。「ヤッテンベ・レッド」は、ころみ学園の旧友マット・クラインさんが現地の葡萄で醸造したココだけのカリフォルニアワインです。

「ヤッテンベ・レッド」は、複雑味を楽しめる、風味豊かでバランスのよい、それも手頃な価格のテーブルワインです。このワインのブレンドには、樽またはタンク熟成による質の高い、それもちょうど今飲み頃を迎えられるよう造られたワインを使用しています。私たちのワインの中にはよりフル・ボディで優れた構造を持つワインもいくつかありますが、「今夜のディナーに最適なワイン」には躊躇なくこのワインをお勧めするでしょう。複雑、飲み頃、そして納得の価格。これが「ヤッテンベ・レッド」のキーワードです。

テクニカル・データ

品種:	ジンファンデル 75% プティット・シラー13% アリカンテ・ブーシェ 6.5% カリニャン 5.5%
畑:	カリフォルニア
醸造:	100%除梗、80%破碎（プティット・シラー、アリカンテ・ブーシェ 以外）。 選抜したローヌ川からの酵母で、22℃前後の中温醸造を行った。 MLF（乳酸菌醸造）はアルコール醸造と同時に行った。14日間の醸造後、65%のワインは木のタンクで、20%が4年目のフレンチ・オーク、15%はステンレスタンクで5か月間貯蔵。
分析値:	アルコール: 15.09% 酸度: 0.62 g/100 ml. 残糖: 0.89 %

このワインについて

テイस्टینگ・コメント:	「2014 ヤッテンベ・レッド」は、しっかりとしたミディアム・ボディの赤ワインです。香りはプラム、ラズベリー、ブラックチェリーなどのフルーツの中にスパイシーなアクセントがありミントのようなハーブの香りもある。口の中では赤いベリー系の果実、ドライフルーツの味わい、シナモンのようなニュアンスもある。
料理との相性:	程よくコクのある肉料理、ソーセージ、ラムチョップのグリル、タコス、牛筋の煮込み、クワトロ・フロマージュのピザ
飲み頃:	現在から1~3年後：現在でも楽しめるが、熟成によってスパイシーな個性を増し、より味わい深いワインへと成長するであろう。