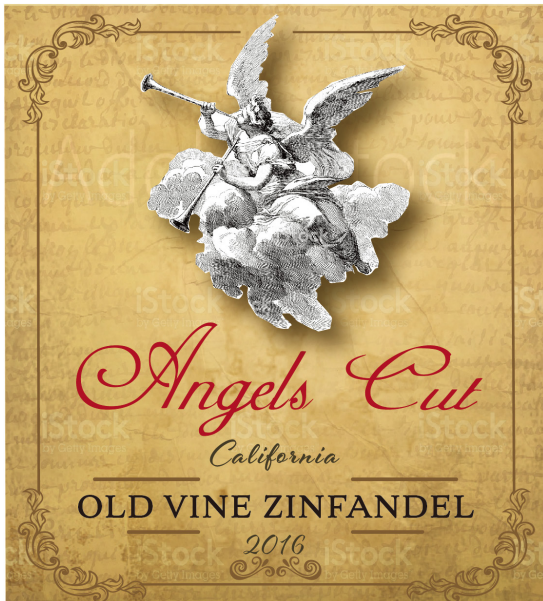


Angels Cut

Angels Cut Old Vine Zinfandel 2016

伝承的でクラシックなカリフォルニアワイン



エンジェルズ カット ジンファンデルは栽培時の温度条件においてジンファンデル種に最適な生産地であるアマドール カウンティ、そしてソノマ カウンティで生育されたものを使用しています。熟成のピークに達した時点で（前年比おおよそ一週間早め）収穫し手摘みの後優しくぶどうを破碎。樽熟成期間を6ヶ月ほどにすることにより過剰な樽由来のフレーバーやアロマの抽出を控え柔らかなタンニンのワインに仕上げました。

品種： ジンファンデル100%（アマドール カウンティ、ソノマ カウンティ）

産地： カリフォルニア州

樽熟成期間： アメリカンオークにて6ヶ月

アルコール度数： 15.0%

JANコード： 4573196170247

テイスティングノート

2016年 エンジェルズ カット オールド ヴァイン ジンファンデルは伝承的なスタイルに仕上がったヴィンテージのワインとなりました。

軽やかなフローラル感と共にスモーキーな香りに始まり、味わいは風味あるチェリーとほのかなバニラ香、樽香、プラム、ラズベリーそしてスパイス香などのフレーバーが徐々に折り重なっていく心地よい味わいのフィニッシュです。

チーズ、肉のグリル、魚料理やバーベキューなど多様な料理と相性が良く夏でも軽く冷やして楽しんでいただけるワインに仕上げました。

収穫レポート

2016年の栽培期間中は干ばつにより収穫量が減少したヴィンテージでしたが皮と果実の比率が高まったことにより皮の抽出成分が増し、濃縮したフルーツ感のあるフレーバーの葡萄が収穫できました。また夏の生育期間中、日中と夜間温度格差が軒並み安定していたことから卓越した色と特徴のある葡萄の収穫が可能となりました。