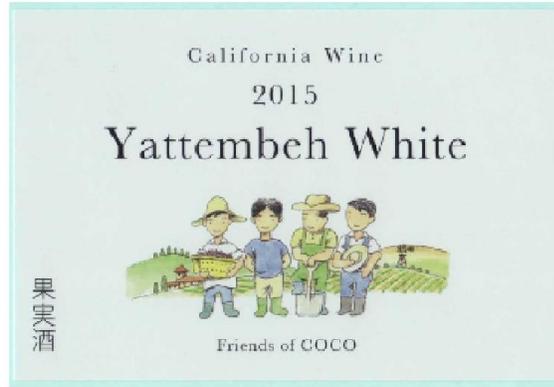


カリフォルニア委託醸造 2015 ヤッテンベ・ホワイト



Yattembah (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・ホワイト」は、こ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・ホワイト」は、数種の異なる原料ブドウからの幾つもの果実味やアロマのキャラクターを、バイキングのように取り合わせています。結果として、ワインは軽く清しい印象を残しながら、柔らかく甘やかでリッチな味わいとなっています。注意深い管理のもと醗酵・熟成されることで、もぎたての果実のように香り高く、熟したブドウの持つ自然の良さをすべて備えたワインとなるのです。

ワインづくりに関し、ステンレスタンク醗酵から樽熟成に至る様々な場面において、常に完全な醸造技術を用いています。その結果は、ワイン自身が雄弁に語っています。…これは贅沢で本格的なワイン、しかし何より飲んで楽しいワインであると。

テクニカル・データ

品種:	シャルドネ 36.2%、ソーヴィニオン・ブラン 33.3%、マスカット・カネッリ (ミュスカ・ブラン) 16.4%、ピノ・ブラン 14.1%		
畑:	カリフォルニア		
分析値:	アルコール: 13.2%	酸度: 0.70 g/100 ml.	残糖: 1.35%

このワインについて

テイスティング・コメント:	「2015 ヤッテンベ・ホワイト」は、白い花のような華やかな香りやパッションフルーツ、蜜リンゴ、フレッシュなマスカットの香り。味わいは、りんごや洋ナシ、オレンジ、蜂蜜、りんごのコンポートのような甘さときれいな酸、グリーンハーブのフレーバー、ほのかな渋みがバランスがよく、余韻は柔らかい。
料理との相性:	りんごと豚の煮込み、カリフォルニアロール、しゃぶしゃぶ (ごまだれ)、生ハムとグレープフルーツのハーブマリネ、カオマンガイ、白カビチーズ
飲み頃:	現在から 2022 年頃まで。今飲んででも若々しいフレッシュな味わいを楽しめるが、適度な熟成によって、より複雑味のあるワインに成長するだろう。