

2021 オークバレル赤

カリフォルニア委託醸造



オークバレルとは櫛の木の樽のこと。「2021 オークバレル赤」は樹齢100年以上の葡萄を含む貴重な古い樹齢の葡萄を使用したワインで、樽のニュアンスがお好きな方にはなかなか好評です。すぐに飲む場合は、デキャンタに移すか、大ぶりのグラスで空気に触れさせてお楽しみください。

エキス分、パワー、複雑味に富み、力強く広がりのあるこの赤ワインは、牛肉、子羊、鴨料理のよきパートナーとなることでしょう。熟成させたチェダーやウォッシュチーズ、ラクレットとも美味しく召し上がっていただけます。現在も楽しめ、また年を重ね複雑さを増すことも間違いありません。

1989年、日本のこころみ学園の農夫たちによって、カリフォルニア・ソノマに葡萄の苗木が植えられました。このことをきっかけに、こころみ学園とカリフォルニアの葡萄畑の縁が生まれ、カリフォルニアの良質な葡萄を原料として、こころみ学園の旧友マツ・クラインさんに、ココ・ファーム・ワイナリーが醸造とビン詰を委託するようになりました。このバランスのよいフルボディのカリフォルニア・ワインはココ・ファーム・ワイナリーでのみ販売中です。お楽しみいただければ幸いです。

葡萄品種	品種割合	産地
ジンファンデル	32%	カリフォルニア
カリニャン	31%	
ムールヴェードル	24%	
プティット・シラー	8%	
アリカンテ・ブーシェ	5%	

分析値	アルコール: 14.5 %	酸度: 5.4 g/L.	残糖: 5.4g/L.
-----	---------------	--------------	-------------

テイスティング コメント	色合いは濃いガーネット。香りはカシスやブラックベリー、ドライプルーンにユーカリや杉、チョコレートやバニラなどがよくまとまっている。口当たりは丸みがあり、果実味とアルコール分が非常にリッチで良く熟した葡萄を連想させる。タンニンは力強いが非常に滑らかで、果実味の邪魔をせず余韻が長く続く。
料理との相性	パテドカンパーニュ、トマトのチーズ焼き、レバニラ炒め、チリコンカン、鶏肉とナッツの豆鼓炒め、ビーフストロガノフ、コックオパン、ラムチョップ、ロース豚カツ、チョコレートタルト
飲み頃	2024年～2028年は、果実味主体の風味と力強い渋みが続く。 2028年からは、熟成によりタンニンがさらに柔らかくなり、上品でコクのある味わいになっていくだろう。

2024/12/27