

Peter Zemmer

アルトアーディジェのスッド・ティロールに位置するワイナリー、ゼンマーは1928年に設立されました。現在はオーナーのピーター・ゼンマー氏をトップにワイナリーの経営が行われています。ブドウの栽培は限りなく有機的に行っており、周囲の環境をリスペクトした配慮がなされています。スッド・ティロールという地域は、昔からワイン作りにおいて重要視されてきており、地中海性気候とアルプスの気候が交わる「ミクロクリマ」が存在するこの地域として多種多様なブドウが栽培されてきました。日照時間長いことをはじめ、ブドウの成長、特に成熟期の平均気温が18°Cというブドウにとって好条件な場所です。非常に感受性の高い、この土地特有の土壌は主に石灰質であり、また氷堆石や小石の混壤、そして砂質や粘土質といった土壌も見かけられます。白ブドウは国際品種ブドウを中心に、黒ブドウはラグレインやスキアーヴァ種をはじめとしたと地場品種の植樹に取り組むなどテロワールに対する積極的な取り組みも見られます。

栽培面積: オリーブ畑: 標高: 生産本数:

Chardonnay Buchholz 2024 D.O.C. Trentino Alto Adige

¥8,800 税抜

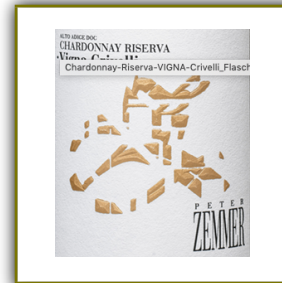
¥9,680 税込

度数: 14% - 生産本数: - - 白 Bianco



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

100% シャルドネ



コメント / Commento / Comment:

クリヴェッリは卓越した石灰質と石、砂質が混じる唯一無二の畑です。昼と夜の寒暖差が高く、強風の影響も受け、ブドウの生育に最適なミクロクリマがあります。黄金色がかった明るい麦わら色でアプリコット、バナナや完熟したフルーツ、バニラや蜂蜜の複雑でエレガントな香りが広がります。口に含むと凝縮した果実味、芳醇な味わいととも豊かな酸を感じさせるボリュームある味わいが広がります。前菜料理もちろんのこと、魚を使ったグリル、煮込み料理や野菜を使った料理、白身肉のグリルなど幅広く楽しめる。

醸造 / Vinificazione / Vinification

マセラシオン / Macerazione / Maceration: 2 / Giorni / Days

発酵 / Fermentazione / Fermentation: 10 / Giorni / Days
培養酵母 Lievito Selezionato
ステンレス・タンク - Stainless

熟成 / Maturazione / Ageing: 12 / Mesi / Month

バリック - Barrique

瓶熟 / Affinamento / Refining: 6 / Mesi / Month ボトル / Bott.

テイスティングノート / Esame Organoleptico / Organoleptic test

香り / Aromi / Aromas: ニワトコ属, Sambuco, Elderberry - 樽熟成の香り, Legni, Vanilla - 花の香り, Floreale, Floral - ザクロ, Melograno, Pomegrante - トロピカル, Tropicale, Tropical -

ボディ / Struttura / Body: フル Full 酸味 / Acidità / Freshness: 滑らか - Raffinato - Elegant

ヴァニラ (木香) / Legno / Wood: 調和感有り

タンニン / Tannino / Tannins: n.d

アフターテイスト / Retrogusto / After taste: 長い - Lungo - Long

コンセプト / Concetto / Concept: 伝統的 Tradizionale

