

# Peter Zemmer

アルトアーディジェのストッド・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。ストッド・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地場品種の植樹に取り組み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:

## Lagrein Riserva Furggl 2016 D.O.C. Trentino Alto Adige

¥5,400 税抜

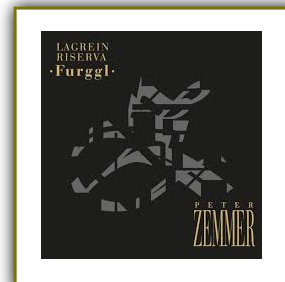
¥5,940 税込

度数: - 生産本数: - 赤 Rosso



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

100% ラグレイン



### コメント / Commento / Comment:

樽熟成の過程では初めの12ヶ月バリックにて熟成させ、後の6ヶ月は大樽にて熟成させる。黒みがかかった濃い深紫色。ブラックベリー、カシスなどの黒系果実やリコリス、樽熟成由来のヴァニラやカカオ、ナツメグなどのスパイスの香り。厚みのあるボディがしっかりとしたワインに仕上がる。力強く複雑な味わいで柔らかなタンニンを持つボリュームある味わいで最後に心地よい酸味とスパイス香が広がる。お肉の煮込み料理、グリルやジビエ料理、そして熟成させたチーズとの相性が良い。

### 醸造 / Vinificazione / Vinification

マセラシオン / Macerazione / Maceration: 1日 / Giorni / Days

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

熟成 / Maturazione / Ageing: 18ヶ月 / Mesi / Month

バリック - Barrique 大樽 - Botte grande - Big barrel

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

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

香り / Aromi / Aromas: ブラックチェリー, Amarena, Black cherry - スパイス系, Speziato, Spicy - 樽熟成の香り, Legni, Vanilla -  
ニワトコ属, Sambuco, Elderberry -

ボディ / Struttura / Body: フル Full 酸味 / Acidità / Freshness: 柔らかい - Accennata - Hinted

ヴァニラ (木香) / Legno / Wood: 調和感有り

タンニン / Tannino / Tannins: 重厚 - Lungo - Long

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

