

Zmeurica 2024

ズムリカ 2024



品種: サンソー85% カリニャン10% ムールヴェードル5%

タイプ: 赤

樹齢: 50~60年

アルコール度数: 12%

土壌: 粘土石灰質

栽培/認証: ビオダイナミ栽培

収穫: 手摘み

酵母: 自然酵母

SO2: 無添加

発酵/熟成: 60%除梗、40%全房のままの葡萄をステンレスタンクにて14日間のマセラシオン。発酵後、5ヶ月間の熟成。

🍇 ストーリー 🍇

ズムリカとは、ルーマニア語で「小さなフランボワーズ」という意味。発酵中にラズベリーの香りを放っていたため、この名前に。彼らのもとで研修中のユーゴとルシルという友人の生産者が描きました。水彩画でフランボワーズをイメージしており、かわいらしく、笑える、子ども向けのような、純粋さやナイーブさを持つ人物を表現しています。

🍷 テイastingコメント 🍷

フレッシュなラズベリーやブルーベリーなどの明るくジューシーな果実味が弾けます！塩気やミネラル感、さらにブラックペッパーなどのスパイス感や、緻密なタンニンが溶け込んでおり、しっとりとした印象。複雑味がありながらも、軽快な飲み心地。