

Penumbra 2022

ペヌンブラ 2022



品種: サンソー

タイプ: 赤

樹齢: 50年

アルコール度数: 11.5%

土壌: 石灰質

栽培: 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: 全房のままの葡萄をファイバータンクにて10日間のマセラシオン。発酵後、6か月間の熟成。

🍇 ストーリー 🍇

ペヌンブラとは、ルーマニア語で「トワイライト(=薄明り、黄昏時)」という意味。採れたての果実の輝きのような酸味の爽やかさと同時に、神秘的な微かなタンニンもあるというこのワインの二重性を、笑顔と真面目さで表現したラベル。

🍷 テイastingコメント 🍷

華やかなスマレのアロマと、シロップ漬けにしたダークチェリーの様な妖艶さ。揮発のある紫蘇ジュースの様なスーツと通るシャープな酸に、柑橘の皮のほろ苦さ、そして紅茶の様なまろやかなタンニン。相反する要素が煌めく、ミステリアスなワイン。