

No	項目	商品情報
1	生産者名	ステレンラスト
2	商品名	シチミスパイス・シラーズ
3	英語名	Stellenrust Shichimi Spice Shiraz
4	原産国・地域	南アフリカ・ステレンボシュ
5	ビンテージ	2020
6	タイプ	赤ミディアム 残糖3.2g/L TA5.3g/L pH3.63
7	主要品種	シラーズ
8	アルコール度数	14.14%
9	容量	750ml
10	入数	6
11	JANコード	6009824740110
12	小売価格	3,200
13	商品特徴	2020年2月、マスダが企画した南アフリカ・ワインツアーに参加した日本人によって収穫したブドウを昔ながらの足踏みによってプレスされ、伝統的な製法で日本人用に作られた特別なワイン。生産量500本の限定品。
14	メーカーコメント	ブラックベリー、レッドチェリー、スパイス、白コショウ、スミレなどの香り。柔らかくなめらかな酸、豊かな果実味はジューシーで、完熟したブドウの甘み、暖かい畑のイメージも感じられる。細やかで生き活きとした飲み、ボディは柔らかく、なめらかなタッチ。果実のピュアなフルーツ感と豊かなスパイスの風味が表現されている。余韻にはブラックオリーブやヴァニラのニュアンスが残る。柔らかく心地良いなめらかなワインで様々な肉料理に合わせたいワイン。
15	概要(商品)	●キャップ:コルク●栽培:ヘルダーバーグの1972年に植樹された古木の単一畑のブドウを使用。2020年2月、マスダが企画した南アフリカ・ワインツアーに参加した日本人によって手摘みで収穫。その後、彼らによって全房のまま昔ながらの足踏みによって優しくプレス。その後の工程はステレンラストの製造チームに委ねられた。ジュースは24時間冷やした後、オープンタンクでブドウの皮や茎が入ったまま10-14日間かけて天然発酵。茎が入ることによってワインにフレッシュな感覚を与える。発酵期間中は2~6時間ごとにパンチダウン。発酵後はジュースを抽出しステンレスタンクでマロラクティック発酵し、100Lの小さなオーク樽に移して12カ月熟成。日本市場専用に伝統的な製法によって作られた限定品。生産量500本。●名前の由来:このワインは日本人用に作られたシラーズで、醸造責任者のターシャスが2019年の日本訪問時に見つけた日本のスパイス「七味」をイメージして名付けた。もちろんワインに七味は入っていません。●熟成ポテンシャル:ヴィンテージ+5-6年。●料理:牛フィレ肉、ローストビーフ、焼肉、羊肉、鶏肉、豚肉、ジビエ、スパイスフード、たこ焼き/お好み焼き/焼きそば/とんかつソースなど幅広く。

