

鉍物のハードなニュアンスに優しい酸

リースリング・バルト・ルネ・ドメーヌ・ミシェル・フォネ
Riesling Barth René Domaine Michel Fonne

前半はハードな鉍物香、でも余韻は優しい、表情豊かなリースリング



鼻を近づければ、一瞬にして「あ、個性的なワインだ」と思わせる特徴がそこにある。

よく言われるキーワードは「鉍物的、石灰のような、スモーキーな、チョークのような、硬い石を削ったような...」など、かなりハードな印象を持たせる言葉が並ぶ。果物のイメージはこの鉍物香に隠れて、ほんのちょっと顔をのぞかせる程度。

口に含むと、鉍物香が鼻に抜けた後にフルーツがやってくる。線の細くスマートなイメージの、蜜柑やピンクグレープフルーツの皮を噛んだような、苦みと甘みが同居してフレッシュ感をもたらしてくれる。

最初は鋭角に感じられる存在感のある酸味は、徐々に裾を広げていく山のように滑らかで優しく、鉍物のミネラリーな味わいと共に余韻にもジワッと残る。

前半はハード、後半は優しい、クラシックな良さを持ったドライタイプのリースリング。

Technical Sheet

ワイン名	リースリング・バルト・ルネ Riesling Barth René
クラス	AOC Alsace
生産者	ドメーヌ・ミシェル・フォネ Domaine Michel Fonne 1987年に叔父からワイナリーを受け継いだ現オーナー ミシェル・フォネ氏。伝統製法により、「テロワール重視の古典的なテイスト」を目指す。そんなフォネ氏の生み出すワインのテイストは、ぶどうの植物らしさが綺麗にまとまっていて、どこか温かく優しく懐かしい。
産地	フランス アルザス地方 ベネヴィヒル村 コルマルより北へ 12km
セパージュ	100%リースリング
タイプ	白
畑	砂岩質、完全無農薬栽培、手摘み収穫
醸造熟成	ステンレスタンク熟成
ALC %	11.5%



輸入元 株式会社ワイン・ラボ www.wine-labo.jp

〒640-8323 和歌山市太田 609-6 E-mail info@wine-labo.jp TEL 073-474-3366



この資料は Wine-Labo ホームページ
からもダウンロードできます。