



畑  
EI Diablo  
SommerRanch  
Ponzo

品種  
ジンファンデル

アルコール度数  
14.3

発酵  
野生酵母  
無濾過、無清澄

熟成  
フレンチオーク  
新樽10%  
11ヶ月間

希望小売価格  
¥5,300（税別）

## 2022 Day Zinfandel Sonoma County

デイ ジンファンデル ソノマ・カウンティ

デイジンファンデルはソノマ・カウンティーの沿岸部の冷涼な畑で栽培されたブドウのスペシャリストとして、引き締まったスタイルのワインを生産するフェイラのオーナー醸造家、エーレン・ジョーダンの個人プロジェクトです。

エーレン・ジョーダンは、フランスのローヌ、カリリフォルニア州のパソ・ロブレス、ソノマ郡、そしてワシントン州のウィラメット・ヴァレーの醸造所とブドウ畠で何十年もの経験を積んできた真のブドウ栽培者です。最大限に手間暇をかける農作業、そして最低限の介入しかしない醸造作業という彼のこだわりは、畠の区画、品種、そしてヴィンテージがワインの表現そのものであることを示しています。

ソノマ・カウンティにおいてのジンファンデルの歴史は 1850 年代に遡ります。ソノマ・カウンティのマイクロクライメートと栽培の歴史を熟知するエーレンだからこそ造れるワインでもあります。

### テイスティングノート

このジンファンデルはロシアン・リヴァー・ヴァレー、ドライ・クリーク、そしてアレクサンダー・ヴァレーのブドウを使用しています。ドライ・ラズベリー、ブルーベリーのジャム、ハーブ、胡椒、紫系の花のポプリ、そして碎いた石のような香りがあります。エレガントな飲み心地が、甘みのあるサクランボ、タバコ、焦がしバター、そしてキイチゴのジャムのようなほのかな香りと合わさり、このワインを完成させています。



WINE & STYLE

〒106-0045 東京都港区麻布十番 1-5-30 十番董友ビル 2 階  
t 03-5413-8831 || f 03-5413-8833 || [info@wineinstyle.co.jp](mailto:info@wineinstyle.co.jp) || [www.wineinstyle.co.jp](http://www.wineinstyle.co.jp)

250122