



YACOUBIAN-HOBBS

YACOUBIAN-HOBBS ARENI SARPINA

RIND VAYOTS DZOR ARMENIA

ヤクービアン・ホブス アレニ ‘サルピーナ’ 2018

リンド ヴァヨツツ・ゾール アルメニア

友情とワインへの情熱が生んだパートナーシップ

ワイン発祥の地の一つアルメニアで、ヤクービアン兄弟と世界的醸造家ポール・ホブス(Paul Hobbs)が展開するコラボレーション・ワイナリーです。彼らのミッションはアルメニアの歴史と伝統を守りながら、世界が注目するハイ・クオリティのアルメニア産ワインを造ることです。標高1,300メートルにあるミネラル分が多く含むヴァヨツツ・ゾール地方の土壤に植えられた土着ブドウを使い、ポール・ホブスらしいモダンなスタイルのワインに仕上げます。



サルピーナはヴァヨツツ・ゾール地方のリンド村の標高の高い畠から選び抜かれた最上級のアレニから造られ、ヤクービアン・ホブスの将来を表現したワインです。

フレンチオーク樽で醸造された少量限定のワインです。「サルピーナ」とはアルメニア農業の歴史の中でブドウ栽培の仕立てに使用していた杭の名前で、アルメニアの古代から続くワインの歴史や豊かな文化に敬意を表して名付けられました。



標高

1300m

ブドウ品種

100% Areni アレニ

アルメニア土着の古代品種で、標高の高い山岳地帯に位置し、岩が多くミネラル分が豊富な火山性土壤のヴァヨツツ・ゾールに適しています。この晩熟品種は、フレッシュでエレガント、骨格のあるワインを造り、鮮やかな赤い果実味と、特徴的な黒胡椒のスパイスをワインに与えます。

醸造

ステンレスタンク発酵の後、使用済フレンチオーク樽で36ヶ月熟成

テイスティングノート

黒スグリ、プラム、や樽熟成からくる碎いたココアの実など、複雑味溢れるアロマが感じられます。口に含むとイチジクや森林の土壤、黒胡椒が感じられ、そしてバランスの取れた細かいタンニンが長い後味へと続きます。

参考小売価格 ￥6,100 (税別)



WINE & STYLE 東京都港区麻布十番 1-5-30 2F tel: 03-5413-8831 || fax: 03-5413-8833 || info@winetostyle.co.jp