

Brandy de Jerez “SOLERA GRAN RESERVA”

ブランデー・デ・ヘレス”ソレラ・グラン・レセルバ”



商品名: ブランデー・デ・ヘレス”ソレラ・グラン・レセルバ”

生産者名: ルスタウ

原産地呼称: ブランデー・デ・ヘレス

原産国: スペイン

規格: 700ml

セパージュ: アイレン 100%

平均熟成年数: 10 年 (オロロソ樽)

アルコール度数: 40 度

JAN コード: 8412325003031 ITF コード: 68412325003996

参考小売価格: ¥6,000 (税別)

1C/S: 6 本入

【テイステイングノート】

輝きのあるマホガニー色。タバコの葉、焙煎コーヒー、クルミの香り。オロロソ樽由来の風味と、ヌガーやダークチョコレートの風味が重厚で複雑な味わいをもたらします。余韻は長く、とても上品です。

NOTES

エミリオ・ルスタウ/EMILIO LUSTAU

1896 年に一人のアルマセニスタによって設立されたスペイン屈指のシェリーメーカーです。

1945 年から自社ブランドのボトリングを開始し、1991 年にはプレミアムシェリーの代名詞にもなっている「アルマセニスタ・シリーズ」を発表。現在ルスタウ社は、クオリティ・シェリーのベンチマークとして、最も信頼されるブランドの一つに数えられています。

「International Wine Challenge (IWC) 2022」において多数の賞を受賞しました！受賞アイテムは 42 個、メダルの獲得総数は 46 個！さらに、ルスタウの醸造家セルヒオ・マルティネスが、6 年連続で最優秀酒精強化ワインメーカーを受賞！

ブランデー・デ・ヘレス(シェリー・ブランデー)

シェリー樽を使用し、ソレラシステムにより動的に熟成されたブランデー。果実味たっぷりで親しみやすい味わいから、ダークチョコを思わせる芳醇・濃厚な味わいまで、3 種類を取り揃えます。原料となるのは、よく熟したブドウから作られた白ワインです。そのまま飲んでも美味しいこの白ワインを、雑味を極力減らすために滓引きしてから1回だけ蒸留。さらに、原料のワインが持っていた様々な香味成分を損なわない様に蒸留を 65 度前後で止めるため、非常にアロマティックなスピリッツが得られます。そして、シェリー・ブランデーの味わいのアイデンティティを決定的に形成するのは、シェリー樽とソレラシステムによる熟成。シェリー樽は、フィノ樽ならフィノのニュアンス、オロロソ樽ならオロロソのニュアンスと、タイプによって異なる風味をブランデーに与えられるのが特徴です。ルスタウでは、シーズニングのシェリー樽を使用せず、長い間本物のシェリーを熟成させていた樽をブランデーの熟成に用いるため、樽のえぐみの影響を受けずに、香り高いシェリーの風味だけを纏ったブランデーに仕上がるのです。また、ソレラシステムは熟成を促進させる働きもありますが、熟成度の異なるブランデーを動的にブレンドすることにより、熟成感がありながら若々しさのニュアンスを帯びた独特の風味のブランデーを生み出すことが出来ます。