



YACOUBIAN-HOBBS

**2016 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
リンド ヴァヨッツ・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。標高1,300

メートルにあるミネラル分を多く含むヴァヨッツ・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。

ヴァヨッツ・ゾールは首都エレバン (Yerevan) から約 100km 南東にあり、アルメニアで最も重要な農業拠点とされています。このアレニが収穫されたリンド村は火山性土壤の中に石灰岩が点在する土壤です。昼夜の寒暖差が大きく、とても乾燥しているブドウ産地です。ブドウが生育に必要な水はアララト山の雪解け水を使います。



ブドウ品種

100% ARENI

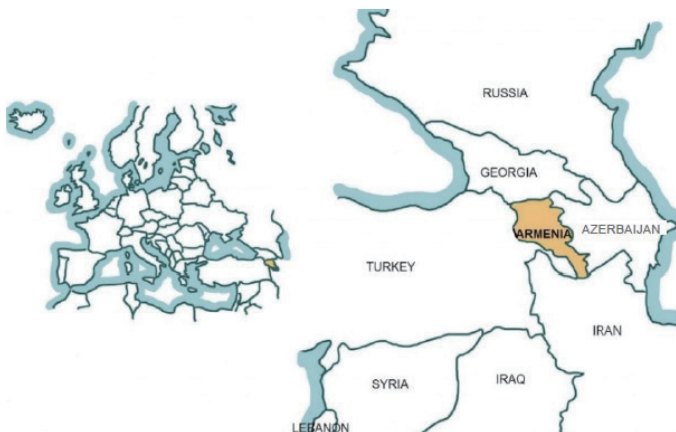
アルメニア土着の古代品種であるアレニは、標高の高い山岳地帯であるヴァヨッツ・ゾールに適しています。この晩熟品種は、フレッシュでエレガント、骨格のあるワインを造り、鮮やかな赤い果実味と、特徴的な黒胡椒のスパイスを持ちます。

標高

1,300 メートル

醸造

ステンレスタンクにて発酵、フレンチオークで7ヶ月間熟成



テイastingノート

熟したチェリー、スモモ、ポップリ、ヴァニラ、シナモン、チョコレートをおもわせるとても複雑で凝縮したアロマがあります。口に含むとピロードの様なタンニンが、ふくよかでフルフルボディのワインの骨格を造ります。複雑でしっかりとした長い余韻が感じられます。今後、5~7年寝かすと、更に美味しくなります。

参考小売価格

¥5,400 (税別)