

第3回 全日本最優秀ソムリエコンクール (兼 第11回世界ソムリエコンクールフィラデルフィア大会日本代表選考会)



決勝に ローズマウント バルモラル シラー 出題されました。

2002年4月14日、東京都品川区の新高輪プリンスホテル国際館パミールにて開催された第3回全日本最優秀ソムリエコンクールの公開決勝が開催されました。決勝戦に進出した5名に対する出題内容は、4種類のワインのブラインドテイasting、出題ワインリスト10種類の間違い探し、実技サービスの3種類でしたが、栄誉ある決勝戦のブラインドテイasting用ワインの4本の中の1本に「ローズマウント・バルモラルシラー」が選ばれました。

ブラインドテイasting出題ワイン 4品

- | | | | |
|-------|---------------------------------|---|----------|
| .白ワイン | <i>Ch. de L'Etoile</i> | 仏 | ジェラトワール |
| .赤ワイン | <i>Domaine Drouhin Oregon</i> | 米 | オレゴン |
| .赤ワイン | <i>Rosemount Balmoral Syrah</i> | 豪 | 南オーストラリア |
| .酒精強化 | <i>Pineau des Charentes</i> | 仏 | コニャック |

ローズマウント エステート バルモラル シラー

赤 フルボディ 750ml
品種 :シラーズ
産地 :オーストラリア (マクラレンヴェール)
アルコール度数 :14.5%

世界No.1 醸造家 フィリップ・ジョー



樹齢50~100年の樹から収穫され、選別されたぶどうだけを使って造られる限定生産の逸品です。濃厚な紫色をしており、熟したブラックベリーやプラムの凝縮した香りが樽香と絡みあい、力強いアロマを感じさせます。ベルベットのようなリッチな舌触りと、ベリー系フルーツやクローブ、ペッパーのフレーバーが一つにラッピングされ、オーク樽がもつトースティなフレーバーと一つにまとまった味わいが、口の中で長く続きます。

【相性の良い料理】

ビーフシチュー、リッチなソースやスパイシーなソースをつかったビーフステーキ

希望小売価格 8,000円

- | | | | | |
|---------------|-------|--------|-------------|----------|
| トフィー受賞 | 2000年 | グリフィス | ワイン | ショー |
| グレートゴールドメダル受賞 | 2001年 | ブリュッセル | ワイン | コンクール |
| ゴールドメダル受賞 | 2001年 | チャイナ | ワイン & スピリッツ | コンペティション |

