



Sandalford(サンダルフォード)

ワイナリー紹介

[オーナー :ピーター・プリンディヴィル]

[ワインメーカー :ホープ・メトカーフ]

1790年代、英国人ジョン・セプティマス・ローは、植民地を求めてオーストラリア西岸に上陸し、そこに美しく快適な地を開拓しました。この功績により1840年ヴィクトリア女王から現在の西オーストラリアスワンヴァレー上流の地を下賜され、ブドウ苗を植えワイン造りに情熱を傾けたそうです。彼の開拓者精神とその情熱は今でもサンダルフォードのワイン造りに受け継がれ、数々の名品を生んでいます。サンダルフォードは150年以上の歴史を持ち、1990年代初めにピーター・プリンディヴィルとデブラ・プリンディビルに引き継がれました。ワイン造りにおいて近代的な造りを取り入れながらも、伝統を守り、丁寧なワイン造りを心掛けています。サンダルフォードのブドウ樹は殆どが樹齢40年となり、チーフワインメーカー ポール・ボーデン氏によりワインが造られています。ワイン銘醸地であるマーガレットリヴァー地区とスワンヴァレー地区に畑を所有し、デイリーワインからプレミアムワインまで幅広いラインナップで素晴らしいワインを造り続けています。

2022 Winemakers Late Harvest

(ワインメーカーズ レイトハーベスト)

産地	: 西オーストラリア州 マーガレットリバー & スワンバレー
味わいタイプ	: 甘口
ブドウ品種	: ヴェルデホ 85%、シェニブラン 15%
アルコール度数	: 10.3%
参考小売価格	: ¥2,100(税別)

ワインの特徴

ワインメーカーズレンジは、最良の西オーストラリア州のワインを最良の価格でお届けする為に造られたレンジです。スワンヴァレーのブドウは完熟したリッチな香りを、より涼しいマーガレットリヴァーのブドウはエレガントで洗練されたキャラクターをもたらしています。

2022 年は乾燥した暑さでした。前の冬と春の降雨量は平均を上回り、ブドウの木が夏の極端な暑さに対処するのに十分な土壌水分を提供しました。

最高で50年の樹齢から収穫され、バランス、調和、飲み易さを重視した、果実味豊かなワインです。また、果実が完全に熟すまで収穫を延ばすことにより、ブドウに素晴らしいトロピカルな風味をもたらしています。2月の涼しい夜間に収穫されたブドウは、破碎後、ポンプで汲み上げられて冷却装置を経由して圧搾機に入れられ、果汁はステンレススティールのタンクで発酵。発酵が終わる前に冷却して発酵を止めています。この様に早めに発酵を止めることで、アルコール度を低くするだけでなく、ブドウの自然な糖を残し、ワインに甘さを与えています。

味わいの特徴

とても飲みやすいワインで、パッションフルーツやハニーデューメロンの香りが特徴。味わいは程よい甘さに仕上がっています。酸はとてもさわやかでフレッシュでフルーティーな味わい。お早めにお楽しみください。しっかりと冷やすか、必要に応じて角氷を1〜2個入れて楽しんでください。



ファームストーン株式会社 〒143-0015 東京都大田区大森西5-27-4
TEL.03-3761-5354 FAX.03-3761-5468