



ALKOOMI

ALKOOMI (アルクーム)

ワイナリー紹介

[オーナー：サンディ&ロブ・ヘイレット]

[ワインメーカー：アンドリュウ・チェリー]

アボリジニ言語で「我らが選びし地」を意味するアルクームの畑のある地区は、ボルドーと気候が似ており、1971年マーヴとジュディ・ラング夫妻はカベルネ・ソーヴィニオンを主体にわずかなシラーズとマルベックを植樹しました。1976年に最初のワインが出来て以来1980年代、1990年代とワイン畑を拡大。その結果、現在アルクームは、西オーストラリア地区で最も大きな家族経営のワイナリーの1つとなりました。1977年カベルネ・ソーヴィニオンが、西オーストラリアで生産された最も優れた赤ワインの1つとして広く注目されたことにより名声は確立され、同時にこのワインが非常に若い樹から収穫されたブドウで作られた事も注目されました。2010年7月1日にラング夫妻の娘であるサンディと彼女の夫のロッドが、高品質なブドウの栽培とワインメイキングの伝統を守り続ける使命を受け、オーナーとして後を継ぎました。アルクームのロゴマークはグラスツリーと呼ばれる樹木で、人間の背丈まで樹が伸びるのに百数十年の年月を有します。ブドウ畑が背の高いグラスツリーに囲まれていることにより、潮風からブドウを守るのに重要な役割を果たしています。

2022 Grazing Collection Sauvignon Blanc (グレイジングコレクション ソーヴィニオン・ブラン)



産地 : 西オーストラリア州 グレートサザン フラン克蘭ドリヴァー
味わいタイプ : 辛口
ブドウ品種 : ソーヴィニオン・ブラン 100%
アルコール度数 : 12.5%
参考小売価格 : ￥1,988 (税別)

【ワインの特徴】

西オーストラリア州南部フラン克蘭ドリヴァー地区にある自社畑のブドウを使用。理想的に熟した果実は早朝収穫され、圧搾してタンクに入れられます。果汁は低温で置いた後、区画ごとにタンクで醗酵され、醗酵後は触感と複雑さを増す為に澱と共に置き、新鮮さを保つ為に早めに瓶詰されています。このシリーズの白ワインは、果実の新鮮さを楽しむタイプですので、リリースされてから直ぐにお楽しみいただけます。

【味わい】

輝きのある淡い麦わら色。パイナップルやパッションフルーツなどの、いきいきとした果実の風味がきれいな酸に支えられ、みずみずしさが残る、さっぱりとした後味の繊細な味わい。



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