



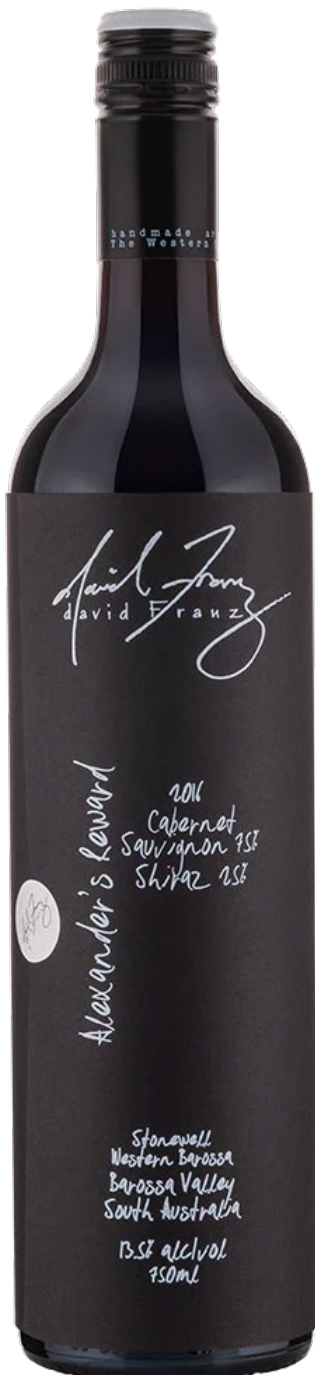
David Frantz デビッド フランツ

ワイナリー紹介

[オーナー： デイヴィッド・フランツ・レーマン]

[ワインメーカー： デイヴィッド・フランツ・レーマン]

バロッサヴァレーの巨匠、ピーター・レーマンの息子であるデイヴィッドはワイナリーを設立する前に知的探求心から世界中を周り、バロッサに帰ってきた時にはワイン造りへの願望が熱くなっていました。「ワインはどこで造られるか、ということをもっと理解しなければならない。」が持論の父の指導により、畑で働き始めたデイヴィッドは、その経験と素晴らしい指導者のおかげでぶどうの樹に対する知識と情熱が膨らみ、現在家族で所有する75エーカーの畑を管理しています。また、畑での自由な裁量を持ち、収穫高のために妥協せず、最高品質のぶどう作りに専念しています。そしてそれは、栽培からボトリングまでがデイヴィッドのワイン造りであることを意味しています。ワイン造りという旅はぶどうが収穫されてワイナリーに到着した時からではなく、畑から既に始まっているのです。「最初に畑で1年間育ち、ワイナリーで数ヶ月かけて職人の手によって造られ、樽とボトルの中で熟成されてワインができるということを知って、飲む人は自分のワインを味わうことが出来る。」と語る程、ぶどう栽培とワイン造りに心を奪われています。また、非常にユニークなラベルは、大学でグラフィックデザインを学んだ彼のアイデアによるものです。



2016 Alexander's Reward Cabernet Sauvignon Shiraz

(アレクサンダーズ リワード

カベルネ・ソーヴィニヨン / シラズ)

産地 : 南オーストラリア州 ウェスタンバロッサ
味わいタイプ : フルボディ
ブドウ品種 : カベルネ・ソーヴィニヨン75%、シラズ 25%
樽熟成 : 25ヶ月
アルコール度数 : 13.5%
参考小売価格 : ￥7,616 (税別)

ワインの特徴

砂とローム層と粘土質から成る、ストーンウエルヒルとステルザーロードの小ロットの区画から収穫されたブドウを使用。それぞれのブドウは発酵中1日に3回手作業でピジャージュを行いながら21～35日間果皮と置いた後、バスケットプレスで圧搾されます。アメリカンオークとフレンチオークの新樽と古樽で25ヶ月間、澱と共に熟成し、ブレンドしてフィルターをかけずにボトリングしています。

味わい

カシス、スペアミントのアロマにバニラやスパイスが加わった複雑な香り。ラズベリーやメントールのリッチな風味をオークと果実のタンニンが支え、程よい酸がバランス良く溶け込んでいます。カベルネ由来のベリー系果実の味わいとシラズ由来のなめし革のようなリッチな風味が混ざり合い、長い余韻が残ります。



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