



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、ということをまず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。



2018 BROTHER'S ILK Chardonnay

(ブラザーズ・イルク アデレードヒルズ シャルドネ)

産地 : 南オーストラリア州 アデレードヒルズ
味わいタイプ : 辛口
ブドウ品種 : シャルドネ 100%
アルコール度数 : 12.0%
参考小売価格 : ¥7,616 (税別)

ワインの特徴

冷涼なアデレードヒルズにある畑は東向きで水捌けの良いローム土壌。バーナード95クローンを使った単一畑のブドウから造られています。このクローンはコートールドに起源を持ち、オーストラリアでは最もポピュラーなシャルドネのクローンです。夜の涼しい時間に収穫されたブドウはバスケットプレスを使いフレンチオークの大樽に入れて野生酵母で発酵。定期的に攪拌を行いながら12ヶ月間澱と共に樽熟成。清澄は行っていません。

味わい

淡く緑がかった黄金色。白桃、レモンピールの香りに上質で控えめなオークやキャラメル
のヒント。最初にミネラルを感じたあとに白桃や柑橘系果実の風味が続きます。素晴らしい輪郭、クリーミーなテクスチャーと爽やかな後味のワインです。



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