

## 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、女性のシニアワインメーカー ホープ・メカーフ女史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。

## 2020 Winemakers Classic White (ワインメーカーズ クラシックホワイト)

産地	:	西オーストラリア州 マーガレットリヴァー
味わいタイプ	:	やや辛口
ブドウ品種	:	ソーヴィニヨンブラン 38%、シャルドネ 28%、 セミヨン17%、ヴェルデロ 17%
アルコール度数	:	11.5%
参考小売価格	:	¥2,108 (税別)

### ワインの特徴

ワインメーカーズレンジは、西オーストラリア州の最良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。涼しいスワンヴァレーのブドウは完熟したリッチな香りを、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。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。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ます。果汁はステンレススティールのタンクに直接入れられ4週間発酵。その後フィルターを通してボトリングされています。

### 味わいの特徴

パッションフルーツ、梨、リンゴ、砂糖漬けのレモン、オレンジの花などフルーツ全体の豊かな香り。澁刺とした酸が広がり、レモンの様なさっぱりとした後味が残ります。フレッシュな味わいを楽しむこのワインは、少し低めの温度で良く冷やすと、一層美味しさが引き立ちます。

