



McHENRY HOHNEN

MARGARET RIVER

McHenry Hohnen マックヘンリーホーネン

ワイナリー紹介

[オーナー：デイヴィッド・ホーネン & マレー・マックヘンリー]

[ワインメーカー：ヤコポ・ダリ・カニ]

オーストラリア随一のプレミアムワイン産地として名高い、西オーストラリア州マーガレットリヴァー地区に2004年デイヴィッド・ホーネンとその家族によってマックヘンリー・ホーネン・ヴィンテナーズは設立されました。

創立者であるデイヴィッド・ホーネンはオーストラリアでも有名な「ケープメンテル(マーガレットリヴァー)」を創設し、国際的にオーストラリアワインを知らしめた凄腕醸造家の一人です。さらにニュージーランドを代表する「クラウディ・ベイ」を手掛けるなど、世界的にも有名なカリスマ醸造家です。2003年にこれらの2ワイナリーを手放し、家族と共に新しいワイナリーを立ち上げたのがこのワイナリーであり、その噂は瞬く間に広まり設立されたばかりにもかかわらず、高い評価を得ています。年間生産量は約9,000ケースと少ない為、日本への入荷は限定数量となっています。マックヘンリー・ホーネンのワイン造りへの情熱は、30年以上マーガレットリヴァーでバイオダイナミクス農法を用いて行うブドウ栽培と醸造に反映されています。畑では土壌の健康や樹の活力が最も大切であり、醸造所では添加するものは最小限に抑え、最低限の介在がワインの純粋な個性を造る、というシンプルで伝統的な原理に従っています。

2023 Rocky Road Aromatico (ロッキーロード アロマティコ)

産地	：	西オーストラリア州 マーガレットリバー
味わいタイプ	：	辛口
ブドウ品種	：	シュナンブラン72%、ソーヴィニヨンブラン15%、シャルドネ13%
アルコール度数	：	12.8%
参考小売価格	：	3,500円(税別)

ワインの特徴

この無濾過の白ワインは梨とアプリコットのアロマティックな香りが特徴です。シュナン・ブラン、マルサンヌ、ソーヴィニヨン・ブランの3品種をブレンド。果実は夜の涼しい時間帯に収穫され、除梗し、压榨。発酵タンクはステンレスタンクとコンクリートの組み合わせにより、さらなるテクスチャーと香りの複雑さを実現。発酵後は、春まで細かい澱の上に放置され、清澄や清澄は行わずに瓶詰めされました。沈殿した澱を混ぜて提供する事で、マイルドなテクスチャーと旨味が感じられます。

味わい

梨、アプリコット、ジャスミンやビワの果実の香り、グレープフルーツや新鮮な青リンゴのような酸。ジューシーな酸味と余韻のある爽やかな味わい。無濾過無清澄で澱を残すことで、さわやかでありながら複雑で、フェノールを含み、クリーミーなテクスチャーを持っています。そしてマーガレットリヴァーの海を感じる、わずかな塩味が特徴です。



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