



ALKOOMI

ALKOOMI (アルクーミ)

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： アンドリュー・チェリー]

アボリジニ言語で「我らが選りし地」を意味するアルクーミの畑のある地区は、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、現在アルクーミは、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。アルクーミ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。

2024 Grazing Collection Semillon Sauvignon Blanc

(グレイジングコレクション セミヨン・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 フランクリンドリヴァー
味わいタイプ : 辛口
ブドウ品種 : セミヨン68%、ソーヴィニオンブラン32%
アルコール度数 : 12.8%
参考小売価格 : ￥2,200 (税別)

【ワインの特徴】

冷涼気候が繊細でアロマティックなワインを生み出す西オーストラリア州南部のグレートサザンにある自社畑のブドウを早朝に収穫。ブドウ本来の力を引き出すためフリーランジュースのみを使用し、ステンレスタンクで低温発酵、新鮮な果実味を引き出しています。

【味わい】

ほんの少し緑がかった淡いイエロー。サフロンやカルダモンの香り。レモンピールやグレープフルーツの酸味がフレッシュでいきいきとした余韻を残します。



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