

MARGARET RIVER
SANDALFORD
Estate Reserve

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・メトカーフ]

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、シニアワインメーカー ロス・パメント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。

2022 Margaret River Range Rose (マーガレットリヴァー ロゼ)

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 : 辛口
ブドウ品種 : シラーズ
アルコール度数 : 13.3%
参考小売価格 : ￥3400(税別)

ワインの特徴

ブドウは、果実の豊かさを保てるよう涼しい夜に収穫されました。収穫後すぐワイナリーへの輸送され、8時間スキンコンタクトを行います。淡く美しく鮮やかなジュースはタンクに移す前に低温で沈殿。酵母は低温発酵温度のステンレススチールにより、果実味が強調されます。発酵完了後はボトリングまでの短期間、澱の上で味わいを豊かにさせます。フレッシュさが特徴のこのワインはよく冷やしてお召し上がりください。氷を入れてお楽しみいただくこともお勧めいたします。

味わいの特徴

新鮮なイチゴ、ラズベリーと少量のクリーム、スパイスが風味に加わり、夏のベリー フルーツを思い起こさせます。ワインは辛口で、バランスのとれた口当たり。果実の甘さと生き生きとした酸味があります。鮮やかでツヤのあるテクスチャーは飲みやすく、ジューシーです。



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