



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、チーフワインメーカー ポール・ボーデン氏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。

2023 Winemakers Late Harvest

(ワインメーカーズ レイトハーベスト)

産地	: 西オーストラリア州 マーガレットリバー & スワンバレー
味わいタイプ	: 甘口
ブドウ品種	: シュナンブラン、ヴェルデーリヨ、シャルドネ
アルコール度数	: 10.2%
参考小売価格	: ¥2,800(税別)

ワインの特徴

ワインメーカーズレンジは、最良の西オーストラリア州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。スワンヴァレーのブドウは完熟したリッチな香りを、より涼しい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。

2023年ヴィンテージの春は西オーストラリア州で観測史上2番目に多い降雨量が記録され、加えて春の最高気温は州南西部のほとんどで平年を大きく下回る涼しさでした。この雨と冷涼な気候のおかげでブドウは健康的な状態で育ち、その後12月～1月にはタイミングよく暖かい日差しが到来したことにより成熟が一気に進みました。結果として、ここ10年で最も品質の高いヴィンテージのひとつになったといえます。

レイト・ハーヴェストワインはブドウを通常よりも長く樹上に残すことで糖度を高めて造られます。2月の夜間に機械で収穫された果実を即座にクラッシュ&プレスし、タンクへ移して沈殿させました。澄んだジュースは低温発酵させることで、繊細なトロピカルフルーツの風味を保持し、発酵を早期に止めることで自然なジューシーな甘さを残しています。

味わいの特徴

とても飲みやすいワインで、パッションフルーツやハニーデューメロンの香りが特徴。ジューシーで甘く、自然な酸とのバランスが絶妙です。しっかりと冷やすか、必要に応じて角氷を1～2個入れてお楽しみください。



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