



Cullen (カレン)

[オーナー：ヴァーニャ・カレン]

[ワインメーカー：ヴァーニャ・カレン]

1966年精神科医だったケヴィン・カレンと妻のダイアナ・カレンはマーガレットリヴァーに土地を購入し、ブドウの栽培を始め、1971年にワイナリーを創設しました。80年代に入りワイン造りを任されたダイアナは専門学校のセミナーを受け独学で醸造のノウハウを身に付けました。ワインの出来に順位をつけられることを嫌ったダイアナはコンテストに積極的に出展しませんでした。そのワインの評判は瞬く間に広がり世界有数のブティックワイナリーのひとつとなりました。現在は、ローズワシー大学にてワイン醸造を学んだ娘ヴァーニャが後を継ぎ世界的ワインコンクールの審査員を勤めるなどワイン業界で多大な貢献をしながらオーガニックの自社畑におけるバイオダイナミによる葡萄栽培を行い世界的に高い評価を博しています。2000年にはカンタスワインメーカーオブザイヤーを女性として、又西オーストラリアワインメーカーとして初めて受賞をしています。又、2019年にAustralian Women in Wine Awards(AWIWA)にて、ワインメーカーオブザイヤーを受賞しました。

2024 Dancing in the Moonlight (ダンシングインザムーンライト)

産地 : 西オーストラリア州 マーガレットリヴァー
畑 : カレン & マンガンヴィンヤード
味わいタイプ : 辛口
ブドウ品種 : ソーヴィニヨンブラン、セミヨン、カベルネソーヴィニヨン
樽熟成 : なし
アルコール度数 : 13%
容量 : 750ml
参考小売価格 : ￥4,708 (税別)

【ワインの特徴】

太陽と月の間のダンス。彼らは地球に与え、地球を回っています。月はバイオダイナミック実践におい最も重要な惑星であり、太陽は生物に命を与えます…このワインのネーミングは月に敬意を表して名付けられました。

バイオダイナミック農法で栽培されたこのブドウは天然酵母を使用し、それ以上の添加物は加えずに手作業で収穫されました。カレンワインズで栽培されている赤ブドウ品種をセニエ法を使用して作られています。ワインの一部はステンレス、樽、セラミック卵で発酵され、良好な質感と複雑さを与えています。白ブドウの品種もいくつか追加された、マルチプルブレンドです。

2023年2月から3月の果物と花の日に収穫。

【味わい】

ストロベリー、レモンシャーベット、カレーリーフ、フェイジョア、バラなど酸味がいきいきとしたフルーツと余韻が残るテクスチャー。個性豊かでそのままでも、お好みの料理と合わせても楽しめます。今すぐ、または最長10年間お楽しみいただける素晴らしいワイン。



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