



## Cullen (カレン)

[オーナー：ヴァーニヤ・カレン]

[ワインメーカー：ヴァーニヤ・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バーに土地を購入し、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が、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一つとなりました。現在は、ローズワーシー大学にてワイン醸造を学んだ娘ヴァーニヤ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畠におけるビオディ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 マーガレットリバー
畠	: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て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されました。

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されています。白ブドウの品種もいくつか追加された、マルチブルーブレンドです。

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