

(株)マスダの南アフリカワインリスト

※略語:SC:スクリューキャップ。WA:ワインアドヴォケート(パーカーポイント)。TA:ティムアトキン・ポイント。プラッター:南アフリカのワイン評価本の権威。5点満点評価。

※商品によっては試飲用見本が少なく、無くなってしまう場合がございますが予め御了承願います。

※ぶどう品種(ブレンド含む)

①ソーヴィニヨンブラン ②③④⑤シュナンブラン ⑥⑦シャルドネ ⑧ピノグリージョ (表面:白ワイン)
⑨⑩ピノワール ⑪ピノタージュ ⑫⑬⑭シラーズ ⑮⑯⑰⑱カベルネソーヴィニヨン他、ボルドー赤品種 (裏面:赤ワイン)

税別

白ワイン(赤ワインは裏面)										
メモ	生産者	商品名	V	産地(WO)	主要品種	タイプ	入	コメント/ポイント/受賞情報など	小売	備考
① スポット扱い 限定品	ドルニエ	ココアヒル・ ソーヴィニヨンブラン	15	ステレン ボシュ	ソーヴィニヨンブラン	白辛口	6	輸入1本あたり50円を南アフリカの子供の教育支援施設に寄付している。フレッシュで、やや濃厚で、なめらかリッチな味。★12VT:ミケランジェロ国際ワインアワード最高金賞&トロフィ。	1,800	
② 在庫薄。7月 入荷	フレッジ	クリップスプリンガー・ スティーン	15	スワート ランド	シュナンブラン	白辛口	6	古木のブッシュヴァイン(株仕立て)のから収穫。天然発酵。フレッシュで豊かな酸、凝縮した果実味、爽やかでスッキリした味わいと、程良いコクとボディを持ち合わせている。★TA93点。	3,000	
③ スポット扱い 限定品	ウォーターク ルーフ	シリアスリークール・ シュナンブラン	16	ステレン ボシュ	シュナンブラン	白辛口	6	少量のSO2以外何も使用しない不干渉主義な製法。梨、僅かにトーストの香り。フレッシュ&フルーティなスタイル。古木&ブッシュヴァインからの由来であろう程良い厚みと熟した果実感もある。	3,200	
④ スポット扱い 限定品	ドルニエ	ブッシュヴァイン・ シュナンブラン	16	スワート ランド	シュナンブラン	白辛口	6	スワートランドの古木のブッシュ(株仕立て)のブドウを使用。50%はオーク樽で発酵&熟成。フレッシュで豊かな酸、凝縮した果実味、濃厚でなめらかリッチな味わい。	2,200	
⑤ 在庫薄。6月 末入荷	キアモント	テラッセ	14	ステレン ボシュ	シュナンブラン、 ソーヴィニヨンブラ ン、シャルドネ他	白辛口	6	フレッシュで綺麗な酸、凝縮した果実味、やや濃厚でなめらか、クリーミーでリッチな味わい。ワインに冷涼感とナチュラル感が感じられる。TA94点。	3,300	
⑥ スポット扱い 限定品	ウォーター クルーフ	ピーコック・ワイルドファア メント・シャルドネ	16	ステレン ボシュ	シャルドネ	白辛口 SC	6	酸味と果実味のバランスが良く、程よくふくよかなボディも持ち合わせている。ナチュラルで、ブドウのピュアな味を素直に楽しめる。良く冷やした状態で、ワインだけでも爽快に美味しく、非常に気持ちが良い。	1,600	
⑦ 新VT	ポール クルーパー	シャルドネ	16	エルギン	シャルドネ	白辛口 SC	6	ティム・アトキン評、南アフリカ1級生産者。フレッシュで豊かな酸味とミネラル、程よいボディを持ち、なめらかな味わい。★2015VT:WA93点。	2,700	
⑧ スポット扱い 限定品	ロバートソン	ピノグリージョ	15	ロバートソ ン	ピノグリージョ	白辛口	12	リクエストに応じて復活(スポット)。フレッシュ&フルーティ、ふくよかで、しっかりと太いボディ。パイナップルやメロンなどトロピカルフルーツの風味、なめらかで、ほんのリクリーミー。	1,300	

※略語:SC:スクリューキャップ。WA:ワインアドヴォケート(パーカーポイント)。TA:ティムアトキン・ポイント。プラッター:南アフリカのワイン評価本の権威。5点満点評価。

税別

赤ワイン(白ワインは裏面)										
メモ	生産者	商品名	V	産地(WO)	主要品種	タイプ	入	コメント/ポイント/授賞情報など	小売	備考
⑨		ポール クルーバー	14	エルギン	ピノワール	赤・フル SC	6	ティム・アトキン評、南アフリカ1級生産者。しっかりしたボディとオークの風味漂うコート・ド・ボヌ系ピノワール。★2015デカンター金賞。WA90点。09VT:「極上ワイン100本」(奥山久美子著)選出。	2,800	
⑩ 限定品	ストーム	フレダ・ピノワール	15	ヘメル・アン・アード	ピノワール	赤・フル	6	「南アフリカのベンチマーク・ピノワール!」。元ハミルトンラッセルの醸造家。生産量5100本。★2016年2月のピノワール対決「南アフリカVSブルゴーニュ」で1位評価。	6,000	
⑪	カノンコップ	カデット・ピノタージュ	15	ステレン ボシュ	ピノタージュ	赤・フル	6	樹齢5-20年。収穫量45.5hL。フレンチオークの2-3年目の樽で14ヶ月熟成。熟成ポテンシャル:ヴィンテージ+6-8年。なめらかで心地良い酸味、細やかで上品な渋み。★2016プラッター4星。	2,600	
⑫ 在庫薄。6月末再入荷	キアモント	シラー	13	ステレン ボシュ	シラー、 ムールヴェードル	赤・ミディ	6	フレッシュで豊かな酸、優しいボディ感で綺麗なタッチ。全体としては、なめらかで綺麗なワイン。フィニッシュはドライで長く続く。収穫量を抑えている丁寧な作り。★TA93点。	4,200	
⑬ スポット扱い 限定品	ドルニエ	サイレン・シラー	15	ステレン ボシュ	シラーズ	赤・フル	6	細やかな渋みで、繊細なめらか、シルキーな味わい。ドルニエらしい酸と果実味のバランスが良く、繊細綺麗系の上品なシラー。中古のフレンチオークで15カ月熟成。	2,500	
⑭	アタラクシア	セレニティ	11	ヘメル・アン・アード	シラーズ、グル ナッシュ、カリニヤ ン	赤・フル	6	テロワール主義、不干渉主義。才能豊かな醸造家ケヴィンのワイン。優美で官能的、スタイリッシュでエレガント。フレンチオークで18ヶ月熟成(新樽26%)。★09VT:WA91点。プラッター4.5星。	3,500	
⑮ 5月末出荷	ワーウィック	ファーストレディ・ カベルネソーヴィニオン	14	ステレン ボシュ	カベルネソーヴィニ オン	赤・ミディ	6	2-3年目のフレンチオークで18ヶ月熟成。渋みは細やかで少なめ。柔らかく、なめらかな味わいで飲みやすい。酸味と果実味のバランスは良く、エレガントにまとまっている。★南アのカベルネ売上No.1。	1,600	
⑯	ハーテンバーグ	カベルネ・シラーズ	13	ステレン ボシュ	カベルネソーヴィニ オン、シラーズ、マル ベック、Pヴェルド	赤・フル	6	ハーテンバーグ社のセカンドワイン。3年目と4年目のフレンチオークで16ヶ月熟成。ジューシーでなめらか、シルキーなフィニッシュ。★2006年1月号のデカンター・マガジンで南アのベスト・バリュー。	2,100	
⑰ スポット扱い 限定品	ドルニエ	イクアニミティ・ カベルネソーヴィニオン	15	ステレン ボシュ	カベルネソーヴィニ オン	赤・フル	6	フレッシュで豊かな酸、凝縮した果実味。しっかりした渋みと骨格のあるボディで、カベルネソーヴィニオンらしさが表現されている。キメは細やかで繊細。フレンチオークで15カ月熟成。	2,500	
⑱ スポット扱い 限定品	ボシュ クルーフ	コンクルージョン	14	ステレン ボシュ	カベルネフラン、 カベルネS、メルロ	赤・フル	6	収穫量4-6.5トン/haと低い。天然発酵。225Lのフレンチオークで20カ月熟成(新樽60%)。可能な限りナチュラルなアプローチ。★TA93点。	4,500	