

No	項目	商品情報
1	生産者名	ラーツ
2	商品名	イーデン・ハイデンシティ・シュナンブラン
3	英語名	Raats Eden High Density Single Vineyard Chenin Blanc
4	原産国・地域	南アフリカ・ステレンボシュ
5	ビンテージ	2016
6	タイプ	白辛口。残糖3.1g/L
7	主要品種	シュナンブラン100%
8	アルコール度数	14.50%
9	容量	750ml
10	入数	6
11	JANコード	
12	小売価格	8,600
13	商品特徴	単一畑、蜜植栽培。ラーツのフラッグシップ・シュナンブラン。
14	受賞/評価	ティムアトキン95点、2015VT:プラッター(南ア)5星。ワインマガ95点。グレッグ・シャーウッド:2017年南アフリカで最も印象的だった白ワイン・トップ10選出。
15	コメント	ライム、青リンゴ、桃、パイナップル、僅かにジンジャー、白コショウ、花やハチミツ、ローストしたナッツなどの香り。フレッシュで綺麗な酸とミネラルを強く感じ、濃厚で凝縮した果実味。味わいはなめらかで綺麗、複雑味もある。ボディ、骨格は中庸。余韻は長く、エレガントなフィニッシュで、ジンジャーなどのスパイス感もある。南アフリカを代表する特別なシュナンブランの1本。
16	商品情報	●キャップ:ろうキャップ。●樹齢7年。●収穫量:0.6haの畑で2トン/haと極小。●栽培/製造:土壌は花崗岩。ラーツの蜜植栽培(1haあたり8000本で1x1.2m間隔で植えている)。蜜植にすることによって、ブドウの木が互いに競争し、強いブドウが生育する。2月上旬に収穫。その後、全房でプレス。そのまま300Lのフレンチオークで天然発酵、熟成10ヶ月。●熟成ポテンシャル:ヴィンテージ+10年。●お勧め料理:牡蠣(カキ)、帆立貝他、シーフード、ローストポーク、ソーセージ、中華料理、スパイシーなアジア系料理、バイクドアップル(デザート)など幅広い料理に合わせやすい。
17	生産者情報	<p>南アフリカの生産者として、世界で最も高く評価されている生産者の一つ。シュナンブランとカベルネフランのスペシャリスト。特に伝統的品種のシュナン・ブランを国際マーケットにおいて認められるよう努力したことへの評価は高く、南アフリカ白品種の「フラッグシップ」としてのシュナン・ブランの位置付けを明確にしました。</p> <p>『デキャンタ』『ワインスペクテイター』『ワインアドヴォケート』『ニューヨークタイムズ』などの出版物に取り上げられ、ジャンシス・ロビンソンからも賞賛を受けています。</p> <p>現在父親から全責任を引き継いだ、ワインメーカーのブルーワー・ラーツは環境への関心も高く、「私はいつも、サステナビリティ農業の提唱者です。ぶどう畑で何をすべきかを考えた時、それは『土』にこだわることに認識しました。土は人間の手を加えることなく、なるべく自然の状態を保っていたほうがよく、これは有機栽培とバイオダイナミの考えに基づいたぶどう栽培を目標とする私にとってとても大切な考えです。私が造るワインはサステナブルワインとして認定を受けていますが、それよりも私のワインを楽しんでくれる消費者が、特別な素晴らしいワインを造り上げる過程に興味を抱いてくれることを望んでいます」と語り、ぶどう栽培そしてワイン造りへの意欲がはっきりと感じ取れます。</p> <p>ステレンボッシュの平均海拔250mのポッテラリーとシモンズパーグ＝ステレンボッシュの小地区に栽培されている樹齢の古いシュナン・ブランとカベルネ・フランを大切に、収穫量を極限まで減らし、約25haの畑からの生産量は、わずか10,000ケースに抑えています。生産量の割合はシュナン・ブランが80%、カベルネ・フランが20%です。</p> <p>★ティムアトキンMW南アフリカワイン格付け1級生産者。</p>



※入荷は2019年3月上旬～中旬を予定しています。