

Real Wine Guide

3000円以下の本当に美味しいワイン！
2018年度「旨安ワイン！」選ばれました！

旨安
大賞



リアルワインガイド 掲載コメント

今飲んで **89** ポテンシャル **89+** 飲み頃予想 **今~2035**

やや濃くて、甘めのジューシーな果実。飲みやすいので好きな人が多いのでは？カシスやスパイス、バニラやしょうゆなど、豊かで多い香りは高級ワインを思わせる。フレッシュで美味しい果実、タンニンは滑らか。強くパワーのある液体。どこか大味というか、やや酸が尖り、味わいの目が詰まっていないのが残念。なんて野暮な分析はせず、BBQなどで大らかに楽しむべきもの。名前の通り、まさに「走るあひる」のようなワイン（←？）。**濃いめ** 寺田徹（18年11月試飲）

ステラー・オーガニクス・酸化防止剤無添加・シラズ

Stellar Non Sulphur Added Shiraz

赤:ミディアム 品種 シラズ 地域 ウェスタンケープ

ステンレスタンクで発酵、熟成。ボトリングの際に窒素ガスを注入して酸化を防いでいる。ダークチェリー、ブラックオリーブ、プラム、スパイス、コショウなどの香り。優しい柔らかな酸とボディ。フレッシュで黒系果実、ブラックオリーブなどの風味のフルーティでジューシーな味わい。渋みは程よい程度で、軽快でなめらか、優しい口あたりで飲みやすい。スペアリブ、ローストチキン、タンドリーチキンやラム、スパイス系料理など。

VT:2018 JAN:6009679894174 AL:14.0% 750ml×6 ¥1,350

旨安賞

リントンパーク・76シャルドネ

Linton Park 76 Chardonnay

白:辛口 品種 シャルドネ 地域 ウェリントン

畑は標高500mにあり、南アフリカの最も標高の高いブドウ畑の一つ。そのため、気温は山の麓より6度も低く、ブドウがゆっくり育つ。ステンレスタンクで発酵後、新樽のフレンチオークで1週間続けて発酵。その後、フレンチオークで12ヶ月熟成（新樽と2年目の樽使用）。熟したフルーツやスパイスなど、複雑なシャルドネの香りに、熟した梨、いちじく、メロン、バターなどの香りも感じられる。フレンチオークの香りとリッチで凝縮された果実味、様々な要素がフィニッシュに向かって綺麗にまとまっている。程よい酸味もあり、リッチでエレガントなスタイル。濃厚なソースの Pasta やチーズ、秋冬の料理には大活躍するだろう。料理: パーニャカウダー、サーモンのクリームソースなど。

[Decanter World Wine Awards 2018'] 2016VT: 90 Point

VT:2017年 6009622481611 AL14.0% 750ml×6 ¥1,800

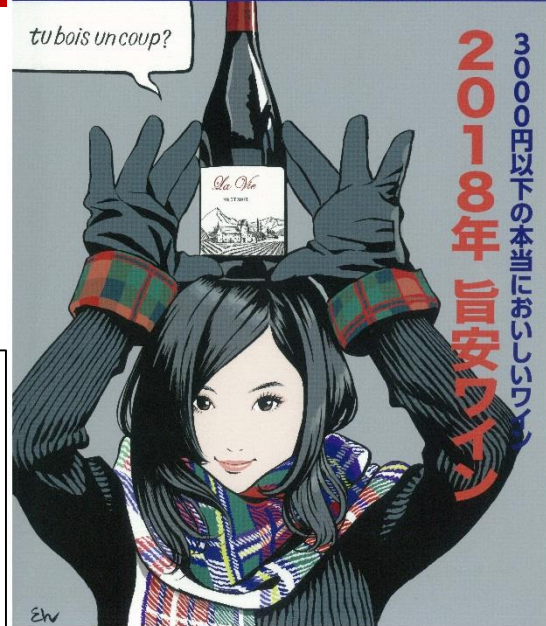
Real Wine Guide

リアルな視点と本音で綴る、
ワインガイド

リアルワインガイド
issue 1,714 Yen only 2019年 第64号

64
2019
winter

tu bois uncoup?



3000円以下の本当に美味しいワイン
2018年 旨安ワイン

リアルワインガイド 掲載コメント

今飲んで **89** ポテンシャル **89+** 飲み頃予想 **今~2035**

リンゴやグレープフルーツなどの柑橘系に加えて、洋ナシやメロンなど多彩なフルーツのアロマ。さらにナッツやバニラ、バターのニュアンスが混じり、ちょっとした高級感を感じさせてくれます。油断しているとブランドで高額ワインと間違えちゃう!?的な。樽香はハッキリと感じられませんが、突出している訳ではないので良い個性のひとつ。むしろ、それが豊かな果実味と上手にバランスすることで生まれる味わいの厚みと奥行きはこの価格帯では貴重です。久保匡之（18年10月試飲）