



## ステレンラスト *Stellenrust, Stellenbosch-Bottelary, South Africa* 古木から生まれた赤と白のサンソー

1964年植樹。花崗岩土壌。ブッシュヴァイン(株仕立て)。同じ樹から生まれた赤と白。

### ①アーティゾンズ・アプレントイス・ホワイトサンソー:上写真 白辛口

サンソーの中に突然変異で一部分だけ白や薄いピンク色になったブドウ(写真左)だけを収穫。全房のまま伝統的なバスケットプレスで優しく圧搾、フリーランジュースのみを自然発酵、古いフレンチオークで熟成。醸造家ヘルマン(写真右)は、このワインで30歳までの若い醸造家に与えられる南アフリカ最優秀若手醸造家に2019年、2021年の2回受賞(歴史上2回受賞した人は2人目)。白桃、アプリコット、花の香り。豊かな酸とピュアなジュースの果実味のコントラストが絶妙。

### ②オールドブッシュヴァイン・サンソー:右上写真 赤ミディアム

プレス後、発酵を経てフレンチオークで16ヵ月熟成。イチゴ、赤いチェリー、枯葉や土の香り。熟した果実の風味と優しくなめらかでシルキーなタッチ。少し冷やしても美味しい。和食、ソース焼きそば、中華料理、アジア系料理など。

