

(株)マスダ南アフリカワイン出品リスト



220607ワインコンプレックス広島

#人と自然にやさしいワイン #飲む人も作る人も幸せに #南アフリカワインの魅力 サステナブル/オーガニック/フェアトレード/SDGs

税別表示

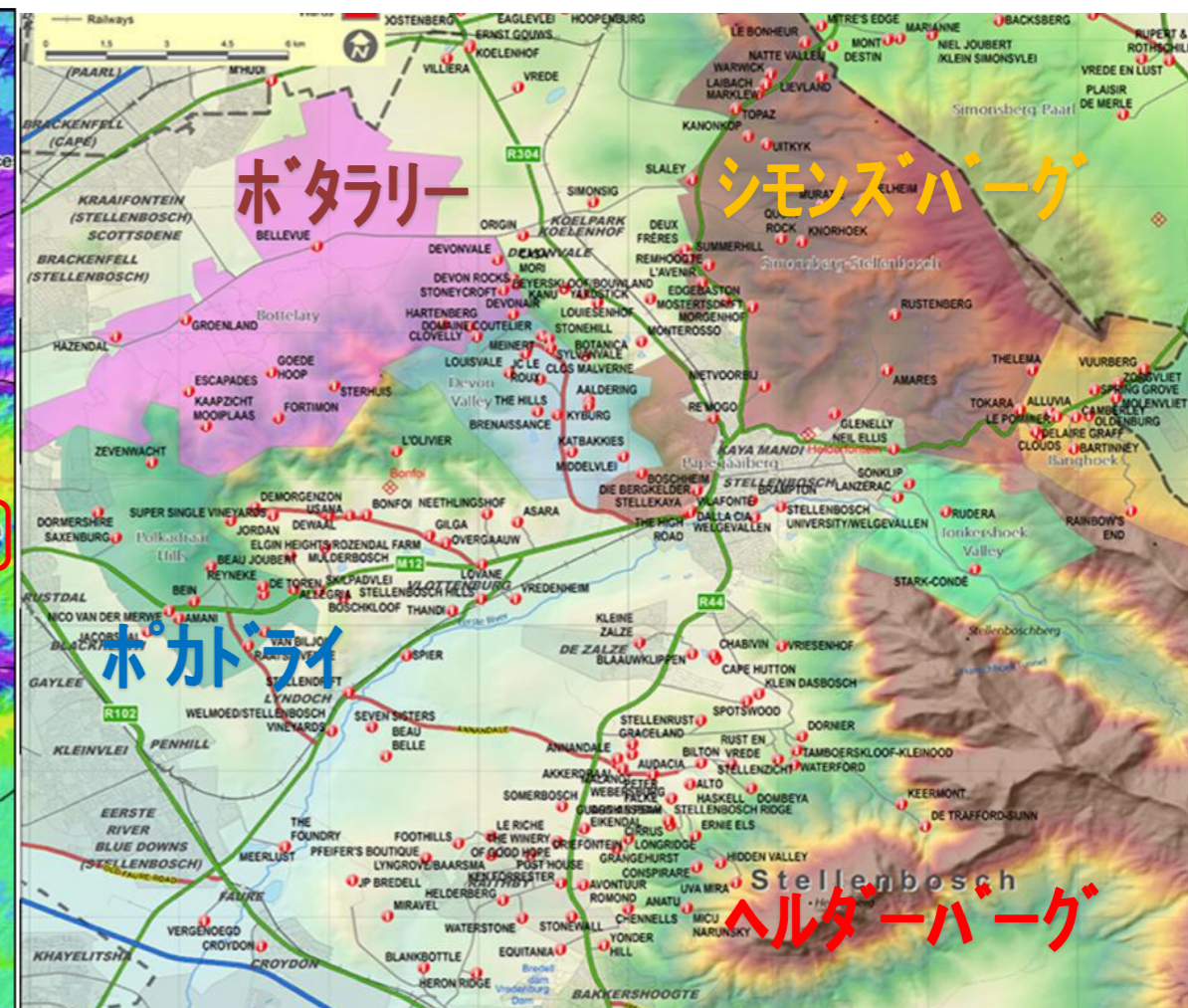
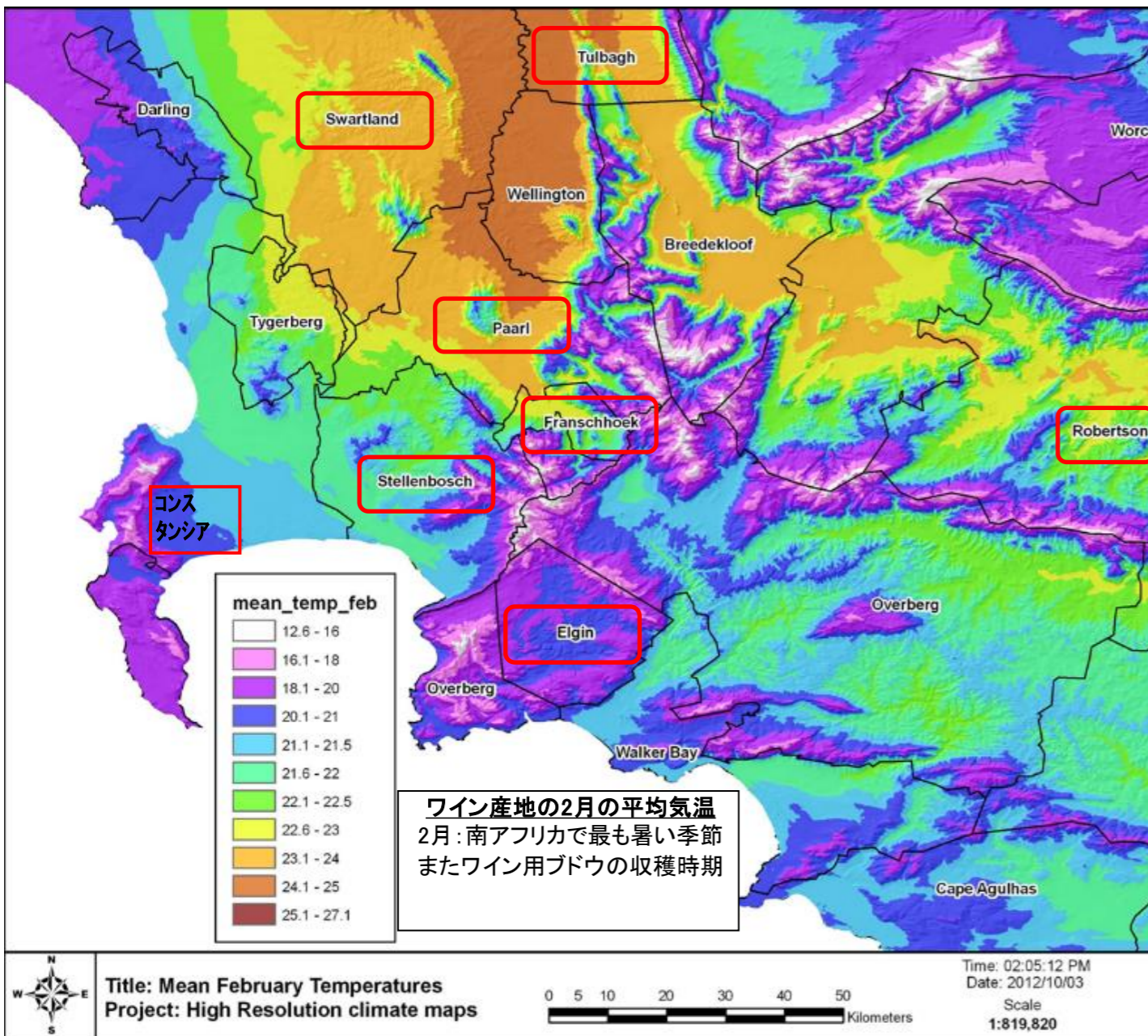
Note	生産者	商品名	V	産地(WO)	主要品種	タイプ	入	コメント/ポイント/受賞情報など	税抜価格	MEMO
スパークリング/Sparkling										
1	ステレンラスト Stellenrust	シュナンブラン スパークリング Chenin Blanc Sparkling	NV	ステレンボ シューホタラ リー	シュナンブラン マスカットオブアレキ サンドリア	泡白 辛口	6	シュナンブランは15~32年の樹齢のブッシュヴァイン(株仕立て)。マスカットは32年樹齢でブッシュヴァイン。全房で優しくプレス。シャルマ方式(タンク内2次発酵)。ボトリング前にマスカットをブレンド。ライムや青リンゴの風味。フレッシュで細やかな気持ちの良い泡。	2,400	
2	新VT クローヌ krone	ボレアリス・ブリュット Borealis Brut	20	トウルバツハ	シャルドネ ピノワール ピノブラン	泡白 辛口	6	夜の涼しい時間に収穫。フリーランジュース(最初の500L)のみ使用。地下セラーにて瓶内2次発酵(18ヵ月)。白桃、青りんご、フレッシュな酸、ミネラル。最後に添加するリキュール以外はSO2は不使用。	3,000	
白/Whites										
3	冷涼地区 キャサリン マーシャル Catherine Marshall	ソーヴィニオンブラン Sauvignon Blanc	21	エルギン	ソーヴィニオンブラン セミヨン	白辛口 SC	6	ステンレスタンクで発酵、熟成。オークカスクで熟成したセミヨンを12%ブレンドし、ワインに少し丸みを与えている。冷涼地区エルギンらしいフレッシュで酸のしっかりしたエレガントなワイン。柑橘類、ライムシャーベット、ピンクグレープフルーツ。★2019VT:プラッター4.5星。	2,450	
4	ステレンラスト Stellenrust	アーティソンズ アプレントイス ホワイト・サンソー Artisons Apprentice White Cinsault	19	ステレンボ シューホタラ リー	サンソー	白辛口	6	ステレンラストの若手醸造家、ヘルマンが、このワインで2019&2021年南アフリカ最優秀若手醸造家へ選出。ボタラリーの畑で1964年に植樹。花崗岩土壌。サンソーの中に、突然変異で白や薄いピンク色になったブドウだけを収穫。全房で伝統的なバスケットプレスで優しく压榨。色が着く前のフリーランジュース(一番搾り)のみを225Lの4年目のフレンチオークに移して自然発酵、そのまま9ヶ月熟成。フレッシュで豊かな酸、程よい中庸なボディ、なめらかなでリッチな味わい。ピュア&エレガント。	3,600	13番と比較
5	ラーツ Raats	オリジナル・シュナンブラン Original Chenin Blanc	20	ステレンボ シューホタラ リー	シュナンブラン	白辛口 SC	6	平均樹齢35年。風化した花崗岩の畑のブドウ(ライム、ミネラル)と砂岩土壌のブドウ(トロピカル、骨格)を使用。フレッシュな柑橘類、パイナップル、メロン、ミネラル。南アフリカの樽無しシュナンブランの最高品質の1本。★プラッター4.5星。	3,100	
6	ステレンラスト Stellenrust	アーティソンズ・マザーシップ・ シュナンブラン Artisons Mothership Chenin Blanc	19	ステレンボ シューホタラ リー	シュナンブラン	白辛口	6	シュナンブランを得意とするステレンラスト社のフラグシップ。豊かな酸、フレッシュ&フルーティ、エレガントでピュアなシュナンブランの味を楽しめる。★プラッター5星。TA95点	4,600	
7	Organic Biodynamic ロングリッジ Longridge	オーガニック・シャルドネ Organic Chardonnay	18	ステレンボ シューヘルター ハーグ	シャルドネ	白辛口	6	ステレンボシュー地区南側の冷涼地でオーガニック&バイオダイナミック農法で生産。フレンチオークで天然発酵&熟成12ヶ月。フレッシュな柑橘系の味わい。★15VT:TA93点。	2,900	
8	冷涼地区 キャサリン マーシャル Catherine Marshall	リースリング Riesling	21	エルギン	リースリング	白やや 辛口 SC	6	除梗、プレス、ステンレスタンクで低温発酵、熟成。フレッシュなライム、リンゴ、ハチミツ、ミネラル、クリスピー。冷涼地区エルギンらしいフレッシュで豊かな酸、心地良い残糖感とのバランスが絶妙。夏を楽しむ気持ちの良いワイン。残糖7.2g/L。★2020VT:TA93点。	2,450	
9	冷涼地区 貴腐ワイン ポール クルーパー Paul Cluver	ノーブルレイト・ハーベスト Noble Late Harvest 375ml	20	エルギン	リースリング	白 極甘口	6	貴腐ワイン。植樹は1987~2006年。3年ぶりのリリース。酸度10.5g/L。残糖146.5g/L。アプリコット、ドライパイナップル、ハチミツなどの香り。豊かな酸と高い糖度のコントラストが魅力。フレッシュなフィニッシュ。ピュアで美しくエレガント。究極のデザートワイン。	3,800	
ロゼ/Roses										
10	オーガニック& 酸化防止剤 無添加 グレンリー Glenelly	ロゼ・ド・メイ Rose de May	20	ステレンボ シューシモンズ ハーグ	シラー	ロゼ 辛口 SC	12	軽く色付くまで優しく全房でプレス。ジュースはステンレスタンクに移して自然発酵、そのまま熟成。ワイナリー直営のレストランのみで販売されていたのを説得し輸入に成功。フレッシュ、ラズベリー、食事に合わせたい高品質なロゼ。	2,200	

Note	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	税抜価格	MEMO
赤/Reds										
11	新VT Organic Biodynamic	ロングリッジ Longridge		19 エルギン	ピノノワール	赤・フル	6	冷涼地区エルギンのオーガニックの単一畑。自然発酵後、フレンチオークで14~15ヵ月熟成(新樽10%)。熟したレッドベリー、ジューシーなストロベリー、スパイス。フレッシュな酸、優しい透明感ある綺麗なワイン。エレガントでナチュラルなテイスト。	3,250	
12	新VT 冷涼地区	ポール クルーバー Paul Cluver		20 エルギン	ピノノワール	赤・フル	6	エルギンのパイオニア。1989年~2015年に植樹。標高280~400m。ステンレスタンクで自然発酵、一部人工酵母で発酵、フレンチオークに移して12ヵ月熟成(新樽27%)。ダークベリー、フレッシュで豊かな酸、ボディのバランス。南アフリカ・ピノノワールの代表格の一つ。	3,100	
13	新VT	ステレンラスト Stellenrust		19 ステレンホッシュ -ホタラリ	サンソー	赤・ミ ディSC	6	ボタラリ小地区の1964年植樹の古木のブッシュヴァイン(株仕立て)のブドウを使用。33%は全房で発酵&バスケットプレス使用。発酵後、フレンチオークで16ヵ月熟成(新樽10%使用)。ストロベリー、赤系果実、土、ミネラル、シルキー。開栓後3~5日目旨い。	2,800	4番と比較
14		デイビッド& ナディア David&Nadia		16 スワート ランド	カリニヤン、シラー、 ピノタージュ、サン ソー、グルナツシュ	赤・フル	6	30-50%を全房で浸漬、プレス。自然発酵後、古いフレンチオーク(300L&2300L)で12ヵ月熟成、瓶詰めして更に18ヵ月熟成。ラズベリー、スパイス、ラベンダー。透明感のあるピュアで綺麗なワイン。ボディはしっかり。	5,100	
15	新VT Organic Biodynamic	ロングリッジ Longridge		19 ステレンホッシュ -ヘルター-ハー グ	ピノタージュ	赤・ミ ディ	6	平均樹齢40年の古木。自然発酵後、フレンチオークで16ヵ月熟成(新樽20%、残りは2年目樽)。ジューシーで優しい飲み。透明感あるピノワール・スタイルの柔らかく綺麗なワイン。★過去VT:南アフリカ・トップ100ワインに選出。	3,150	
16	Organic Biodynamic 教育支援	ライナカ Reyneke		18 ステレンホッシュ -ホカトライ	シラーズ	赤・フル	6	フレッシュで柔らかな酸、ナチュラルでピュアな果実味。優しいなめらかな飲み、程良い骨格のボディ。フルーティでミネラルに富み、瑞々しくて柔らかく、心地良いスパイスの風味。ワインの利益から労働者の子供達の教育費を負担している。★ブラッター4.5星	3,200	
17	Organic 飲み頃	ハーテンバー グ Hartenberg		16 ステレンホッシュ -ホタラリ-ヒル ス	メルロ	赤・フル	6	柔らかな酸味、程よく心地良い飲み。なめらかでシルキーな味わい。クラシックなスタイル。飲み頃に入った。★05VT:IWSCで世界ベスト・メルロ(世界一)受賞。	3,900	
18	新VT グレートVT サクラアワード	グレネリー Glenelly		15 ステレンホッシュ -シモンズ-ハー グ	カベルネS、メルロ、 シラー、プチベルド、 カベルネF	赤・フル	12	自然発酵後フレンチオークで18ヵ月熟成。豊かな酸と濃厚で凝縮した果実味。スパイスやハーブの風味。複雑でエレガント。熟成し飲み頃に入った。過去最高ヴィンテージ。★TM94点。2022サクラアワード鉄板焼部門:特別賞グランプリ。	2,750	

Note	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	税抜価格	MEMO
------	-----	-----	---	--------	------	-----	---	------------------	------	------

主な産地の特徴

- ステレンボシュ:フルーティ、バランスの良いワイン。特にカベルネソーヴィニオンが有名だが、赤白ともに秀逸なワインが多い。
- エルギン:冷涼。酸のしっかりしたエレガントなスタイル。ピノワール、シャルドネ、ソーヴィニオンブラン、リースリングなど。
- コンスタンシア:海に囲まれた冷涼地区。雨は比較的多く、白ワインはみずみずしい。特にソーヴィニオンブランの銘醸地。
- スワートランド:温暖。早めに収穫することでアルコールが低めのワインもあり。自然派ワインも多い。乾燥したドライな味わいでミネラルも強い。シュナンブラン、シラー他、ローヌ系品種。
- シーダバーグ/ピーケニアスクープ:標高が高く冷涼。凝縮した果実味。●トウルバツハ:温暖。寒暖差あり。スパークリング、シラーズなど。
- フランシュック:温暖。スパークリングや古木のセミヨンが有名。●パール:温暖。カベルネソーヴィニオン、シラーズ、ピノタージュ、シュナンブランなど。
- ロバートソン:温暖。凝縮した果実味。シャルドネ、カベルネソーヴィニオン、シラーズが有名。



ステレンボシュ小地区(上の地図)

- シモンズバーグ: 渋み、骨格がしっかりしていて長期熟成タイプの赤、カベルネソーヴィニオン等の銘醸地
- ヘルターバーグ: やや冷涼。酸。タバコやハーブの風味。
- ポカドライ: 酸、ミネラル
- ボタラリー: やや冷涼。タンニンはややなめらか。

ヴァンテージチャート:

- 2015:グレートヴァンテージ。●2017:2015年に続き良い年。●2016:暑く乾燥した年。ワインは少し早めに開いている。●2018:暑く乾燥した難しい年。凝縮した果実味。
- 2019:フレッシュで凝縮した果実味。白ワインが秀逸。●2020:フレッシュ、凝縮した果実味、なめらかな渋み。●2021:比較的良い年。