

(株)マスダ南アフリカワイン出品リスト



2022/7/14@ダイブトウワイン様

#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	コメント/ポイント/受賞情報など	税抜価格	税込価格	MEMO
スパークリング/Sparkling										
1	オート ガブリエール Haute Cabriere	ピエールジョーダン・ブリュット Pierre Jourdan Brut	NV	ウェスタン ケープ	シャルドネ ピノワール	泡白 辛口	青リンゴ、洋ナシ、メロン、レモン、フレッシュな柑橘類、イースト香の香り。スッキリとフレッシュな酸、細やかで繊細な泡は比較的力強い。ドライテイスト。★プラッター4星。	2,750	3,025	
白/Whites										
2	NEW スポット限定品	ラーマン Laarman	21	ブリード クルーフ	ピノグリ	白辛口 SC	除梗してプレス、ステンレスタンクで低温発酵、熟成。ライム、レモン、洋ナシ、青りんご、ハチミツ。フレッシュで生き活きとした酸、凝縮した果実の風味や苦味。ドライでミネラリー、バランス良くエレガント。爽やかで透明感ある綺麗なワイン。夏を楽しむ気持ちの良いワイン。	2,000	2,200	
3	11番と比較 してください	ステレンラスト Stellenrust	19	ステレンボ シューホタ ラー	サンソー	白辛口	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に出。ポタラーの畑で1964年に植樹。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圧搾。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後9ヶ月熟成。フレッシュで豊かな酸、程よい中庸なボディ、なめらかでリッチ。ピュアテイスト&エレガント。	3,600	3,960	
4	NEW	ステレンラスト Stellenrust	21	ステレンボ シューホタ ラー	シュナンブラン	白辛口 SC	樹齢30年~44年の古木のブドウ。自然発酵、16%は3~4年目のフレンチオークで熟成。ライム、グレープフルーツ、トロピカルフルーツ、ミネラル。豊かな酸と完熟した果実の甘みのコントラスト。★2020VT:デカンター96点で2021年年間トップスコアワインに選出。	2,300	2,530	
5		ステレンラスト Stellenrust	20	ステレンボ シューホタ ラー	シュナンブラン	白辛口	花崗岩土壌。樹齢41年。斜面は北東向きで冷涼な畑。結果として生き活きとした酸をキープ出来る。ブドウジュースは4-6年目の古い225Lのフレンチオークに入れて5ヶ月かけて自然発酵。その後熟成、合計7ヶ月。豊かな酸、濃厚な果実感、なめらかリッチ。ステレンラストらしい酸と果実味のコントラストが表現されている。★プラッター5星。	3,400	3,740	
6		ステレンラスト Stellenrust	19	ステレンボ シューホタ ラー	シュナンブラン	白辛口	シュナンブランのフラグシップ。上の5番と比べて暖かい斜面のブドウを使用。コンクリートエッグとフードルで自然発酵&熟成。豊かな酸、フレッシュ&フルーティ、凝縮した果実と甘み、エレガントでピュアなシュナンブランの味を楽しめる。★2018VT:プラッター5星。TA95点。	4,600	5,060	
7		ラーマン Laarman	19	ケープサウス コースト フェルマ クリクハイ	シャルドネ	白辛口	全房でプレス、新樽(39%)と中古樽で自然発酵と人工酵母で発酵、11ヶ月熟成。柑橘、ナッツ、クリーミー、酸、骨格、長い余韻。★プラッター5星。	3,500	3,850	
8		キャサリン マーシャル Catherine Marshall	21	エルギン	リースリング	白やや 辛口 SC	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	2,695	

Note	生産者	商品名	V	産地(WO)	主要品種	タイプ	コメント/ポイント/受賞情報など	税抜価格	税込価格	MEMO	
ロゼ/Roses											
9	オーガニック&酸化防止剤無添加	グレネリー Glenelly		ロゼ・ド・メイ	20	ステレンボッシュ -シモンズ・バーク	シラー	ロゼ 辛口 SC	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	2,420
赤/Reds											
10	新VT	ポール クルーバー Paul Cluver		エステート・ピノワール Estate Pinot Noir	20	エルギン	ピノワール	赤・フル	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か月熟成(新樽27%)。ダークベリー、フレッシュで豊かな酸、比較的しっかりしたボディ。	3,100	3,410
11	3番と比較してください	ステレンラスト Stellenrust		オールドブッシュヴァイン サンソー Old Bush Vine Cinsault	19	ステレンボッシュ -ポタラー	サンソー	赤・ミ ディSC	ポタラー小地区の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か月熟成(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	3,080
12	NEW	ステレンラスト Stellenrust		ピノタージュ Pinotage	20	ステレンボッシュ -ヘルダー・バーク	ピノタージュ	赤・フル SC	ポタラーとヘルダーバークの両方の畑の畑のブドウをブレンド。ステンレスタンクで発酵後、フレンチオークで12か月熟成。ラズベリー、熟した桃、ブラックチェリー。熟した赤い果実のジューシーな風味、細やかな渋み、なめらかで繊細、長い余韻。牛肉赤身、スパイシーな料理に。	2,300	2,530
13	産地変更	ジュリアン スカル Julien Schaal		ケープサウスコースト シラー Cape South Coast Syrah	20	ケープサウス コースト	シラー	赤・ミ ディSC	一部は全房で浸漬。自然発酵後、プレスし12か月熟成。ダークチェリー。フレッシュで豊かな酸、細やかな渋みでシルキーなタッチ。優しいピュアな果実味が魅力的。夏は少し冷やしても良い。	2,500	2,750
14	新VT	コンスタンシア グレン Constantia Glen		ファイブ Five	19	コンスタン シア	カベルネソーヴィニオン、 カベルネフラン、プチベ ルト、メルロ、マルベック	赤・フル	発酵後、225Lのフレンチオークで19か月熟成(74%新樽)。黒系果実、ドライハーブ。洗練された細やかな渋み、タイトなボディ。クラシック・エレガント。★2015&2017VT:デカンター・ワールドワイン・アワードのボルドー赤品種部門でプラチナ受賞。	5,000	5,500



←突然変異の
ステレンラスト・ホワイトサンソー