

人と自然にやさしいワイン # 飲む人も造る人も幸せに

SC : スクリューキャップ

★TA : ティムアトキンMW評価。プラッター : 南アフリカで最も権威のあるワイン評価本。 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/授賞情報など	小売価格	MEMO
1	ブーケンハーツ クルーフ	ポークパインリッジ・ ソーヴィニヨンブラン	23	ウェスタン ケープ	ソーヴィニヨンブ ラン	白辛口 SC	12	ロバートソン、ステレンボッシュ産のブドウを主に使用。トロピカルフルーツを 思わせる香りに、生き活きとした爽やかな酸味。フレッシュで、クリスピーな バランスの良い仕上がり。程よい厚みとやさしい余韻。	1,800	
2	コンスタンシア グレン	ソーヴィニヨンブラン	22	コンスタンシ ア	ソーヴィニヨンブ ラン、セミヨン	白辛口	6	ステンレスタンクで発酵、5か月熟成。2%セミヨンをブレンドすることでまろ やかにしている。美しく豊かな酸、凝縮した果実味、ミネラル、程良いボ ディ、エレガント。綺麗なフィニッシュ。コンスタンシアの見本的な素晴らしい ソーヴィニヨンブラン。	2,900	
3	ピオディナミ	ロングリッジ	21	ステレンボ ッシュ・ヘルダー バーグ	ソーヴィニヨンブ ラン	白辛口	6	【樽熟成型SB】自然発酵後、フレンチオークで10ヶ月熟成。ミネラリー。 ボディは中庸。なめらかでふくよか。ブドウの旨みを感じられるフルーティなワ イン。年中使えて様々な料理に対応。	3,900	
4	ブーケンハーツ クルーフ	ウルフトラップ・ホワイト	22	ウェスタン ケープ	グワイオニ、シュナ ブラン、グルナッ シュブラン	白辛口 SC	12	一部フレンチオークを使用して熟成。やさしい酸、凝縮した果実味、なめら かでコクのある味わい。それぞれの品種の要素がこのワインを複雑な面白 いワインに仕上げている。★IWSCブロンズ受賞	1,600	
5	新VT	ブーケンハーツ クルーフ	23	スワート ランド	シュナンブラン	白辛口 SC	12	フレッシュで柔らかな酸、程よく厚みのあるボディがバランスが良く出来てい る。暖かい南国フルーツの風味と乾燥したスワートランドらしいドライなテイ スト、チョーキーなミネラルが表現されている。	1,800	
6	新VT フェアトレード	ドルニエ	22	ウェスタン ケープ	シュナンブラン	白辛口 SC	6	1本あたり50円を現地の教育支援施設へ寄付している。一部フレンチ オークで熟成。フレッシュな酸、トロピカルフルーツのような風味、しっかりし たボディと複雑でエレガントなワインに仕上がっている。	2,000	
7	新VT	ステレンラスト	23	ステレンボ ッシュ・ボタ ラー	シュナンブラン	白辛口 SC	6	樹齢30~44年。一部は3年目と4年目のフレンチオークで発酵&熟成。 自然発酵。豊かな酸、なめらかでやや濃厚な味わい。ミネラルもしっかり感 じられる。ステレンラストらしい酸とリッチな果実味のコントラスト。	2,300	
8		キアモント	20	ステレン ボッシュ	シュナブラン、 SB、シャルトネ、 グワイオニ他	白辛口	6	中古のフレンチオークで自然発酵、熟成12か月。多品種のブレンドで複 雑なワインになっている。豊かな酸、凝縮した果実味と厚みのあるボディ。 濃厚でなめらか、ほんのりとクリーミーでリッチ。	4,000	
9	新VT	ステレンラスト	22	ステレンボ ッシュ・ボ タラー	シュナンブラン	白辛口	6	樹齢40年以上。自然発酵。その後中古のフレンチオークで熟成、トータ ルで7ヶ月樽に入っている。生き活きとした豊かな酸、フルーティでリッチな 味わいのコントラスト。★2024プラッター 5星 98点で最高得点。	3,400	

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	小売価格	MEMO	
10	新VT	ステレンラスト	マザーシップ・ シュナンブラン	22	ステレンボシ ホタリー	シュナンブラン	白辛口	6	1964年植樹。大樽とコンクリートの卵型タンクで自然発酵、そのまま12ヶ月熟成。豊かな酸、なめらかでリッチ、まさにステレンラストのフラグシップに相応しいエレガントで美しいワイン。★2024プラッター 5星97点。	5,000	
11	新VT	キャサリン マーシャル	シュナンブラン・アンフォラ	22	ウエスタン ケープ	シュナンブラン	白辛口	6	アンフォラの壺で自然発酵。発酵後は、一部(800リットル)は大きなオークカスクに移して9か月熟成。フレッシュ&ピュア、エレガント、少しふくよかさ。	5,700	
12	新VT	デイビッド& ナディア	シュナンブラン	22	スワート ランド	シュナンブラン	白辛口	6	ブッシュヴァイン(株仕立て)。ブドウの樹齢は35-49年の古木。全房プレスし自然発酵。300Lの古いフレンチオークで熟成。ミネラリー、ドライ、ナチュラルなピュアテイスト。	5,700	
13	新VT	デイビッド& ナディア	アリストアルゴス	21	スワート ランド	シュナンブラン、 グイオニ、ルサン ヌ他	白辛口	6	ほとんどは古木のブッシュヴァイン。古い300%のフレンチオークで熟成。ミネラリー、ドライ、複雑で様々な風味とブドウのピュアな味わいを楽しむ事が出来る。	5,700	
14		ブーケンハーツ クルーフ	ポークパインリッジ・ シャルドネ	22	ウエスタン ケープ	シャルドネ	白辛口 SC	6	一部はオーク樽使用。フレッシュで柔らかな酸、フルーティな果実味で程良くしっとりしたボディ。ジュージーでフレッシュなレモンなどの柑橘類や青リンゴなどの風味が豊かで最後まで続く。ドライなフィニッシュ。	1,800	
15		ステレンラスト	シャルドネ	22	ステレンボシ ホタリー	シャルドネ	白辛口 SC	6	一部は3年目と4年目のフレンチオークで発酵。自然発酵。フレッシュで豊かな酸、ジュージーでリッチ、ミネラルもしっかりある。ステレンラストらしい酸とリッチな果実味のコントラスト。	2,300	
16		ポールクルーパー	ヴィレッジ・シャルドネ	22	エルギン	シャルドネ	白辛口 SC	6	樹齢5〜35年。畑の標高は320〜385m。メインは2500Lの大型樽で発酵、一部古樽で発酵、一部はステンレスタンクで発酵。古い樽は自然発酵。澱7か月熟成。フレッシュでシャープな酸、ミネラル、柑橘類、白桃などの風味。	2,800	
17	おすすめVT ピオディナミ	ロングリッジ	シャルドネ	21	ステレンボシ ハルダバー グ	シャルドネ	白辛口	6	全房プレス。自然発酵、フレンチオークで熟成12か月。フレッシュで豊かな酸、ドライでクラシックなスタイル。	3,300	
18		ラステンバーグ	ステレンボシ・シャルドネ	22	ステレン ボシ	シャルドネ	白辛口 SC	6	樹齢15-30年。畑は標高300-450mにあり冷涼。300Lのフレンチオーク(新樽40%、2年目の樽60%)で自然発酵。12ヶ月の熟成。豊かで生き活きとした酸、繊細で綺麗、なめらかでややクリーミー。★IWSC 95P ゴールド受賞。	3,600	2月上旬頃 入荷
19	おすすめVT	ポールクルーパー	エステート・シャルドネ	20	エルギン	シャルドネ	白辛口	6	樹齢4〜33年。畑の標高は280〜350m。フレンチオークで自然発酵。9か月熟成。フレッシュで豊かな酸、ミネラル、程よく濃厚でクリーミー。★トロフィーワインショー(南ア)でベスト・シャルドネ&ベスト白ワイン受賞。	3,700	

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	小売価格	MEMO
20	アタクシア	シャルドネ	22	ハメルアンアート・リッジ	シャルドネ	白辛口	6	フレンチオークで発酵&熟成10ヶ月。しっかりした酸、骨格のハッキリしたボディ、豊かなミネラル。ゴージャスでエレガント、クラシックなスタイル。	6,000	
21	ドルニエ	ココアヒル・ロゼ	22	ステレンボシュ	カベルネソーヴィニオン	ロゼ辛口SC	6	1本あたり50円を現地の教育支援施設へ寄付している。綺麗なサーモンピンク色。フレッシュで生き活きた酸と豊かな香り。ドライな味わいの中にも赤系の果実感がジューシーでこのワインをチャームングにしている。	2,000	
22	カノンコップ	カデット・ピノタージュ・ロゼ	23	ステレンボシュ	ピノタージュ	ロゼ辛口SC	6	色は繊細な薄いサーモンピンク。優しいフレッシュな酸、フルーティで、バランス良くエレガントにまとまっている。ボディはロゼの中では太く、しっかりした骨格のあるタイプ。味わいはドライで、前菜からメインまで幅広い料理に合う。	2,100	
23	新VT ピオディナミ	ロングリッジ	22	ステレンボシュ・ハルターバーク	シュナンブラン	白中口	6	「オースティン」とはアフリカンス語で「古いシュナンブラン」。最上のコンディションの時のみ生産。樹齢は約38年の単一畑。全房プレス。フレンチオークで自然発酵後、熟成11-12ヶ月。ロワール地方のヴーヴレのデミセック・スタイル。酸と甘味の絶妙なバランス。	8,800	フリットやスパイス料理に
24	リーベック	スパークリング・ブリュット	NV	スワートランド	シャルドネ、ピノワール	泡白辛口	6	フリーランジュース（一番搾り）のみを使用する贅沢な製法。厳選されたジュースはシャンパーニュ酵母で発酵し、澱が入ったまま6ヶ月熟成。シャルマ方式。爽やかで細やかな泡。	2,300	
25	オーガニック &フェアトレード	ステラー・オーガニクス	NV	ウェスタンケープ	シャルドネ、ピノワール	泡ロゼ辛口	6	フレッシュで爽やか、優しい酸味と柔らかい泡が心地良く飲みやすいスパークリング。辛すぎず、心地良い酸味とスムーズでほんのりナッツやビスケットのような風味も感じるフィニッシュ。	2,500	
26	給食支援 ワイン	カルメン・スティーブンス	NV	ウェスタンケープ	ソーヴィニオンブラン、カベルネフラン	泡ロゼ辛口	6	南アフリカの貧困地区の子供の給食支援をしているプロジェクト・ワイン。このワインの販売1本あたり約20円（一人の子供の給食2回分）を寄付している。フレッシュで若く生き活きた辛口のスパークリング。	2,800	
27	おすすめVT	クローヌ	21	ウェスタンケープ	シャルドネ、ピノワール、ピノブラン	泡白辛口	6	涼しい夜間と早朝に手摘みする。フリーラン・ジュース（1トンあたりで約500リットル）のみを使用。地下セラーで瓶内2次発酵。フレッシュで持続性のある綺麗な泡。シャンパーニュに近い味。	3,100	
28	新VT	クローヌ	21	ウェスタンケープ	ピノワール、シャルドネ	泡ロゼ辛口	6	涼しい夜間と早朝に手摘みする。地下セラーで瓶内2次発酵。フレッシュで持続性のある綺麗な泡。フレッシュ&爽やかな赤りんごやベリー系の豊かな香り。シャンパーニュに近い味。	4,200	
29	オーガニック &フェアトレード	ステラー・オーガニクス	17	オリファンツリバー・ケケツァ	ピノワール	赤ミディアムSC	6	ステンレスタンクで発酵後、フレンチオークの古樽で12ヶ月熟成。柔らかな酸、細やかで繊細な渋みは溶け込みなめらかでシルキー。	2,300	

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	小売価格	MEMO
30	ポールクルーバー	ヴィレッジ・ピノワール	22	エルギン	ピノワール	赤 ミディアム SC	6	樹齢：6-25年。畑は標高280-400m。フレッシュでフルーティ、豊かな酸、シルキーで、下記32番のエステート・ピノワールより優しい口あたり。	2,800	
31	おすすめVT ビオディナミ	ロングリッジ	21	ステレンボッシュ ハルターバー グ	ピノワール	赤 ミディアム	6	自然発酵。フレンチオークで11ヶ月熟成。優しく柔らかな酸、豊かな果実味、細やかな渋み、優しいボディで、フルーティなスタイル。	3,600	
32	ポールクルーバー	エステート・ピノワール	21	エルギン	ピノワール	赤フル	6	畑の標高は280-400m。樹齢は5-32年。フレンチオークで12か月熟成。新樽27%。フレッシュでな豊かな酸と果実味。ボディは比較的しっかりしている。時間の経過とともに土やキノコの風味が出てくる。	3,700	
33	おすすめVT	ドリフック	20	シーダバー グ	ピノワール	赤フル	6	標高900m以上の高地冷涼地区。フレンチオークで10か月熟成。豊かな酸と果実味、タイトなボディ。渋みは細やかで、なめらか、シルキー。	4,100	
34		キャサリン マーシャル	22	ケープサウ スコースト	ピノワール	赤 ミディアム	6	フレンチオークで9~12か月熟成。やらかな酸と細やかで上品な渋み、繊細でなめらか、優しくフルーティな味わい。砂岩由来の優しいボディ。★ 2021VTは、ANAファーストクラスラウンジ採用。	4,300	
35		アタクシア	18	ハメルアン アード・リッジ	ピノワール	赤フル	6	フレンチオークで11ヶ月熟成（新樽21%）。豊かな酸、ハッキリしたボディ。フレッシュで、ピュアな味わい。渋みは細やかで心地良い。スタイリッシュでエレガントなフィニッシュ。	6,500	
36		アタクシア	20	ケープサウ スコースト	ピノワール、サ ンソー、ピノター ージュ	赤 ミディアム	6	南アフリカらしい親子品種のブレンド。発酵後、フレンチオークで11か月熟成。熟した果実のフルーティでチャーミングな味わい。優しく静かに「ささやく」ようなスタイル。	5,100	
37	新VT	デイビッド& ナディア	22	スワート ランド	グルナッシュ	赤フル	6	全体の40%を全房でプレスし発酵。色調はピノワールのように淡く透明。細やかな渋み、優しいスパイスさ。ボディはしっかりしていて官能的な余韻が長く続く。	6,300	
38	新VT	デイビッド& ナディア	21	スワート ランド	シラ、カリヤン、サ ンソー、グルナ ッシュ、ピノター ージュ	赤フル	6	ステンレスタンクで全房と除茎の物を混ぜて自然発酵、500Lの古いフレンチオークに移して20ヶ月熟成。複雑で豊かな香り、細やかな渋み、優しいスパイスさ。ボディはしっかりしていて官能的な余韻が長く続く。透明感のある綺麗なワイン。	5,700	
39	フェアトレード	ニュービギニングス	21	ロバート ソン	ピノターージュ	赤 ミディアム SC	6	南アフリカワイン史上初の黒人生産者のブランド。中古樽とオークチップを入れたステンレスタンクに分けて6-9か月熟成。フレッシュな心地良い酸、フルーティな果実味。ジューシーな渋み、優しいオークの風味。	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/受賞情報など	小売価格	MEMO	
40	新VT ビオディナミ	ロングリッジ	ピノタージュ	20	ステレン シューハルガ バーク	ピノタージュ	赤 ミディアム	6	自然発酵後、フレンチオークで16ヶ月熟成（新樽と中古樽）。柔らかいタッチ、細やかな渋み、フルーティでピノノワールに寄せたスタイル。	3,500	
41	NEW	ドルニエ	ピノタージュ	19	ステレン ボシュ	ピノタージュ	赤フル	6	フレンチオークで12カ月熟成（新樽15%）。ブラックチェリー、ダークベリー、カシスの香りにタバコやナツメグのニュアンスが加わったアロマ。充実した味わいの中に美しいフレッシュさがあり、柔らかいタンニンが心地よい。	2,900	4月上旬頃 入荷
42	新VT&おす すめVT	ブーケンハーツ クルーフ	ウルフトラップ・レッド	22	ウエスタン ケープ	シラー、ムールグ ードル、ヴァイオニ	赤フル SC	12	樽熟成。優しい酸味でしっかりした骨格、渋みは程よく、ジューシー&フルーティで、リッチな味わい。心地良いスパイスの風味とスムーズでなめらかな味わい。★IWSCで95P ゴールド受賞。	1,600	
43		ブーケンハーツ クルーフ	ポークパインリッジ・ シラー	22	スワート ランド	シラー	赤フル SC	12	ステンレスタンクで発酵後、古いフレンチオークで熟成。スミレ、ブラックチェリーなど、しっかりとした香りに白コショウの風味。比較的豊かな酸とジューシーでなめらか、フルーティでドライな口あたり。	2,200	
44	オーガニック &教育支援	ライナカ	オーガニック・レッド	20	ウエスタン ケープ	シラー、カベル ネソーヴィニオン	赤 ミディアム	6	自然発酵、8か月熟成。25%は中古のオーク樽を使用。柔らかく心地良い酸、赤系果実とスパイスの風味。スムーズでなめらかなタッチ。ドライなフィニッシュ。	2,600	
45	おすすめVT 無農薬栽培 &教育支援	ハーテンバーグ	シラーズ	19	ステレン シューハル ガバーク	シラーズ	赤フル	6	発酵後はフレンチオークで21ヶ月熟成。柔らかい酸、細やかでなめらかな渋み。シルキーなタッチで、心地良いスパイスの風味。程よく濃厚。ステレンボシュ地区の教科書的な（典型的なという意味で）シラーズ。	3,200	ポストカード あり
46	NEW	ボッシュクルーフ	シラー	21	ステレン シューハル ガバーク	シラー	赤フル	6	フレンチオークで自然発酵後14ヶ月熟成。柔らかくなめらかな酸、凝縮した濃厚な果実味、渋みは程良く心地良い。なめらかでシルキーな口あたり。ほんのりスパイシーでクラシックなローヌ・スタイル。	4,000	
47	飲み頃	キアモント	シラー	16	ステレン ボシュ	シラー、ムール ヴェードル	赤フル	6	500%と225%のフレンチオークで20ヶ月熟成。フレッシュで豊かな酸、程良いボディで綺麗なタッチ。なめらかでエレガント。熟成して飲み頃に入った。	4,700	
48		ダーマシーン	セダバーグ・シラー	20	スワート ランド	シラー	赤フル	6	全体の75%のブドウを全房プレスし自然発酵。コンクリートタンクと大きなオーク・フッドルで11か月熟成。ピュア、ミネラル、スパイス、エレガント、乾燥した土壌の風味。	6,900	
49	無農薬栽培	グレネリー	グラスコレクション・ カベルネフラン	20	ステレン ボシュ	カベルネフラン	赤フル SC	12	自然発酵。フレンチオークで12ヶ月熟成。柔らかい酸、豊かな果実味、細やかな渋み、なめらかでスタイリッシュ。カベルネフラン単体として非常に美しいワイン。	2,400	

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	小売価格	MEMO
50	ラーツ	ファミリー・カベルネフラン	19	ステレンボ シュ：ポカド ライ	カベルネフラン	赤フル	6	植物や果実系の複雑で香水のような複雑な香り。豊かな酸と果実味、キメ細やかでなめらか。ボディはしっかり、美しくまとまっている。南アフリカ・トップクラスの綺麗でエレガントなカベルネフラン。	9,100	
51	ドルニエ	ココアヒル・レッド	21	ステレン ボシュ	メルロ、シラーズ、カ ベルネS、プチ V、マルバック	赤フル	6	1本あたり50円を現地の教育支援施設へ寄付している。フレンチオークで12か月熟成。凝縮した果実味と豊かな風味、フレッシュな酸と綺麗な洗み。フルーティでなめらか。★NWC ダブルプレミアム 受賞	2,200	
52	給食支援 ワイン	カルメン・ スティーブンス	21	パール	メルロ	赤フル	6	南アフリカの貧困地区の子供の給食支援をしているプロジェクト・ワイン。このワインの販売1本あたり約20円（一人の子供の給食2回分）を寄付している。暖かいパール地区の豊かな果実感。	4,200	
53	ブーケンハーツ クルーフ	ポークパインリッジ・ カベルネソーヴィニオン	21	コースタル	カベルネソー ヴィニオン、カベ ルネフラン	赤フル SC	12	フレンチオークで9か月熟成。少量のカベルネフランをブレンドし、繊細な香りがワインに与えられる。柔らかな酸、豊かな果実味、適度な洗みと、なめらかな味わい。程よくしっかりとしたボディでバランス良く出来ている。	2,200	
54	ラステンバーグ	カベルネソーヴィニオン	22	ステレン ボシュ	カベルネソー ヴィニオン	赤フル	6	フレッシュで豊かな酸。洗みは細やかで柔らかい。やや濃厚な果実味で、きめ細やかでシルキー。落ち着いたクラシックなボルドースタイル。フレンチオークで16ヶ月熟成。	2,700	
55	カノンコップ	カデット・ カベルネソーヴィニオン	20	ステレン ボシュ	カベルネソー ヴィニオン	赤フル	6	フレンチオークで熟成12か月。フレッシュで豊かな酸、しっかりとした洗みとボディで、口あたりは柔らかくなめらか。	3,100	
56	コンスタンシア グレン	ファイブ	20	コンスタンシ ア	カベルネS、メル ロ、マルバック、カ ベルネフラン	赤フル	6	フレンチオークで19か月熟成。豊かな酸としっかりした骨格。凝縮した果実味、リッチでなめらか、洗みはしっかりと感じられるが、細やかで洗練され美しいパーフェクトなワインに仕上がっている。★IWSC96点。	5,900	
56	ヴィラフォンテ	シリーズC	20	パール	カベルネF、カベル ネS、メルロ、プチ V、マルバック	赤フル	6	南アフリカ版「オーパスワン」。パーフェクトなブドウのみを使用。フレンチオークで22ヶ月熟成。しっかりした骨格と洗みを持っているが、キメは細やかで美しく、なめらかさも持ち合わせている。★パーカー97点。TA96点。	18,900	
57	無農薬栽培	グレネリー Glenelly	NV	ステレンボ シュ：シモンズ バーグ	フラントイオ、 レッチーノ	円柱の 缶入り	6	フルーティで適度な洗み、濃厚でしっかりした苦みのある風味豊かなエキストラヴァージン。収穫は手作業で丁寧にいき、収穫後は低温を保ち、压榨は手作業で丁寧にコールドプレス（27℃以下）。コールドプレスは最大でも24時間以内に完了させます。瓶詰時も風味を逃さぬようコールドフィルターで行っています。	3,300	

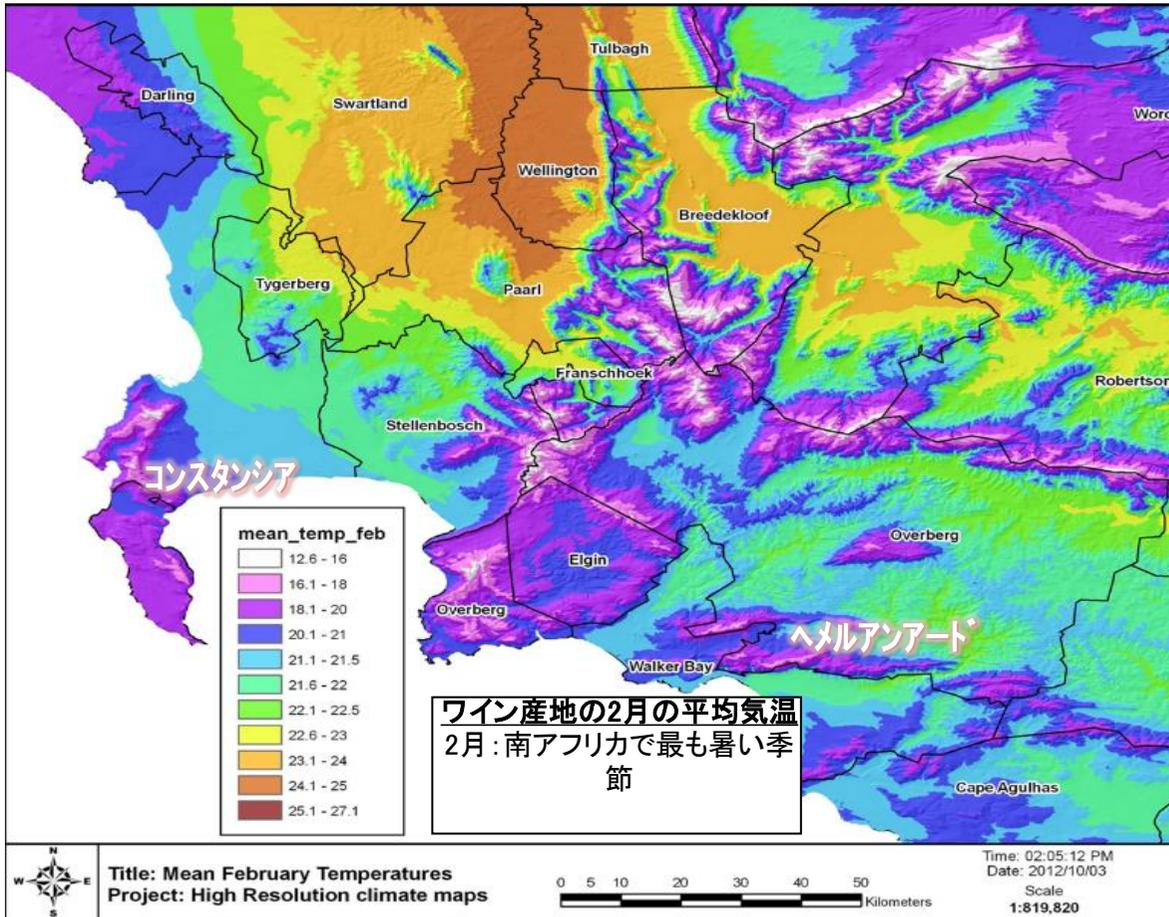
主な産地の特徴

- 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他ボルドー赤品種が有名だが、赤白ともに秀逸なワインが多い。
- エルギン/ウォーカーベイ/ヘルムアンアード：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。年間降水量は1000～1100mmと比較的多く、ワインは白はみずみずしく、赤はしっとり。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。早期収穫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でミネラル強め。シュナンブラン、シラー他、ローヌ系品種。
- シーダバーク/ピーケニアスクーフ：標高が高く冷涼。凝縮した果実味。●トゥルバハ：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オンが有名。●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。

MASUDA

South African WINE

～人と自然にやさしいワイン～



ステレンボシュ小地区（上の図）

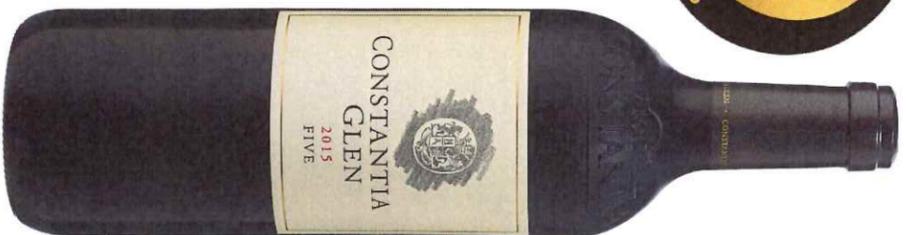
- ポカタライ：酸、ミネラル ●ボタラリ：谷、やや冷涼。タンニンはなめらか。
- ヘルダーバーク：やや冷涼。酸。タバコやハーブの風味。タンニンはなめらか。
- シモンズバーク：洗み、骨格がしっかりしていて長期熟成タイプの赤、カベルネソーヴィニオン等の銘醸地

<ヴィンテージチャート> ●2015：特に赤がグレートヴィンテージ。長期熟成型。

- 2017：2015年に続き赤が良い年。●2016：暑く乾燥した年。ワインは優しく少し早めに開いている。●2018：暑く乾燥した年。凝縮した果実味。●2019：白ワインは秀逸。赤ワインは良い悪いの差あり。
- 2020：赤白ともに全体的にバランスが良い。●2021：ティムアトキンMW曰く「良い年」と。●2020<2021<2022と過去3年間はどんどん良くなっている。

No.56

Constantia
GlenFive 2020



No.18

Rustenberg
Chardonnay 2022



No.42

Boekenhoutskloof
The Wolftrap Red 2022



Platter's
①

No.9

Stellenrust
Old Bush Vine
Chenin Blanc 2022



98 Point
★★★★★
Platter's 2024
最高得点

No.10

Stellenrust
Artisons Mothership
Chenin Blanc 2022



97 Point
★★★★★