

Wine Pelican

テイastingガイド - 2007/08 夏季おすすめワイン

VINTAGE CELLARS
AUSTRALIA'S FINE WINE SPECIALIST

白ワイン

☆-1 Shaw and Smith Sauvignon Blanc: A\$21.99

Martin ShawとMichael Smithの従兄弟二人が長年の夢だったワイナリー経営に乗り出したのは1989年のこと。南オーストラリア州アデレードヒルズの涼しい気候と卓越したワイナリー経営から生みだされた自慢のソービニヨンブランは、パッションフルーツやスグリが控えめながらエレガントに香ります。オーストラリア最良のソービニヨンブランと言われるワインです。



☆-2 Sandalford Sauvignon Blanc Semillon: A\$16.79

西オーストラリア州の老舗ワイナリーSandalfordよりお届けするのはソービニヨンブランとセミヨンのブレンドワイン。マーガレットリバーにある自家ブドウ園で2007年2月の冷涼な夜のうちに収穫、4月に瓶詰めされたこのワインはフレッシュでフルーティー。爽やかな酸味と控えめなミネラルの味わいがアクセントとなるバランスのとれたこの白ワインはきりりと冷やして夏の暑い日に味わいたい。



☆-3 Leeuwin Estate Prelude Vineyards Chardonnay: A\$26.99

ライムグリーンがかかった淡い麦わら色のシャドネーは、西オーストラリア州マーガレットリバー産らしくトロピカルフルーツと洋ナシ、バタースコッチキャディーなどフルーツやナッツ風味の芳香が鼻をくすぐります。口に含むとまろやかながらしっかりしたフルーツの味わいと、ほのかなオークの味わいが広がります。若いうちは、自身魚やエビなどのシーフードとあわせて、熟成したらチキンなどとあわせてお試しください。



赤ワイン

★-1 Metala Langhorne Creek Shiraz Cabernet: A\$16.99

1891年に最初のブドウが植えられて以来100年以上の歴史をもつ南オーストラリア州のLanghorne Creekのワインをご紹介します。この赤ワインはシラーズの持ち味であるプラム、カシス、チェリーにクローブやシナモンなどのスパイスの香り。舌には熟したブラックベリー、リコリスが上品なタンニンと一体となり滑らかな味わいがあとをひきます。



★-2 d'Arenberg The Laughing Magpie Shiraz Viognier: A\$24.99

色鮮やかで深みのある紫色のシラーズとヴィオニエのブレンドワインは、南オーストラリア州マクラーレンバール産。ヴィオニエ種の持ち味である花の香り、ネクタリン、アプリコット、ジンジャー、ハーブなどが、シラーズ種の特徴とされるブラックベリー、ブルーベリー、ボイゼンベリーに彩を添えています。しばらく熟成させていくと、味わいに深みが増していき、控えめなタンニンと酸味がベルベットのよう滑らかさで口中に広がります。

