

品名	WINDOWRIE ESTATE The Mill Chardonnay				
	ウインダウリー エステート ザ・ミル・シャルドネ				
商品番号	4830	容量／入数	750/12	参考上代価格	1900円(税込)
ヴィンテージ	2013	JAN	699626000138		



醸造者	ウインダウリー エステート(WINDOWRIE ESTATE)
国	オーストラリア
産地	Cowra(カウラ地区)
色	白
スタイル	上品なオークとフルーティさが特長。やや辛口。
アルコール	13.00%
品種	シャルドネ100%
栽培	
醸造・熟成	ステンレスタンクにて醗酵させ、3ヶ月間シュールリーにて寝かせた果汁とフレンチオークの古樽を使用し醗酵させたものをブレンド。
受賞歴	
コメント	パイナップルやメロン、シトラスフルーツのアロマがあり、トロピカルフルーツのような凝縮感のある果実味とほのかなフレンチオークが絶妙なバランス。「カシューナッツやメロンの香りのこのシャルドネはお買「得！軽やかでフルーティ、かつほのかにオークがきいていて、フレッシュでハツラツとしている。」(ヒューアン・ホーク氏 シドニーモーニングヘラルド紙にて)

生産者情報	ウインダウリー エステート(WINDOWRIE ESTATE)
<p>シドニーより車で西へ5時間ほどの所に位置するカウラ地区にあるウインダウリーエステートはカウラ地区初のブティック・ワイナリーです。ワイナリーは1861年に建てられた歴史的建築物である製粉所(ミル)を改築しセラー、テイステイングルームとして使用されています。広大な大地600ヘクタールに植えられている葡萄はシャルドネ、ソービニヨンブラン、ヴェルデーリオ、セミヨン。赤ブドウはシラズ、カベルネソービニヨン、メルロー、サンジョベーゼ、テンプラニーリオなど。収穫されたブドウ40%ほどの優良なもののみ自社ワインとして醸造し、残りの60%は大手ワイナリーに果汁を販売しています。大変風通しが良くブドウは年間を通して十分な日射量を得て完熟します。栽培はできる限り自然な形でと殺虫剤は一切使用されません。土壌は、赤粘土ロームの上に赤土ロームという土壌から、鉄鉱石の上に茶系砂粘土ロームという土壌まで様々。それぞれの品種は最も合った灌漑方法の土壌に植えられ、ぶどうの品質、個性を大事にしたキャノピー・マネージメントが行なわれます。この辺りは昔、穀倉地帯であったためその名残を感じる建物が点在しています。ワイナリーのセラードアとしての象徴となっている建物も1900年代前半に製粉所(MILL)として使用されていた建物を改築しています。その当時の名残をワインブランド「The Mill」として使用しています。</p>	