

品名	WINDOWRIE ESTATE The Mill Merlot				
	ウインダウリー エステート ザ・ミル・メルロー				
商品番号	5129	容量／入数	750/12	参考上代価格	1900円(税込)
ヴィンテージ	2012	JAN	699626000169		



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	赤
スタイル	ベリーの凝縮感とソフトなタンニンのミディアムボディ。
アルコール	14.00%
品種	メルロー100%
栽培	
醸造・熟成	果皮を分けずに、1~3年落ちのアメリカンオークにて熟成を行います。
受賞歴	
コメント	チェリー、マルベリー、ラズベリーのアロマにやや土っぽさも感じられ、メルロの特徴が美しく現れたワイン。芳醇な甘いベリーの味わいに¥フトなタンニンが心地よく、滑らかな余韻。イタリアンやスパニッシュとの相性は抜群。

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>	