

ROCKFORD



B A R O S S A

ROCKFORD WINES / AUSTRALIA, South Australia, Barossa Valley
ロックフォード ワインズ (南オーストラリア州 / バロッサ・ヴァレー)

バロッサ・ヴァレーのテロワールを忠実に表現したラインナップはリーズナブルな価格のものからトップキュベまで、オーストラリア国内ではセラードアか特定のワインショップ（シドニー2店、メルボルン、ブリスベン、パース各1店）やレストランでしか目にすることはありません。それ以外の入手方法は、ワイナリーを訪問しニュースレターを郵送してもらう手続きをすることですが、それでも Basket Press Shiraz と Black Shiraz の入手は長期の顧客のみが購入する権利を有するため、入手は困難を極めます。そのためワインオークションではコレクター用レアアイテムとしてしばしば登場します。Basket Press Shiraz は Henschke-Hill of Grace、Penforlds-Grange と並び称されるオーストラリアシリーズの最高峰です。

Local Growers Semillon 2017



ローカル・グローワーズ セミヨン 2017

Varietal : セミヨン100% (バロッサのサブリージョン-モッパ・スプリングス、ヴァインヴェール、メングラースヒル産)

Alc : 11.9%
Closure : コルク(Natural)

手摘み、パーセル毎の醸造。ステンレスタンクもしくは古樽にて6-12カ月熟成させ、その後ブレンド。軽くフィルタリングさせてからボトルリング。

Price : 3,500円

Alicante Bouchet 2018



アリカンテ・ブーシェ 2018

Varietal : アリカンテ・ブーシェ100% (プティ・ブーシェとグルナッシュの交配品種)

Alc : 9.5%
Closure : スクリューキャップ

手摘み。果皮が黒く、果肉が赤いタンテュリ工種による。圧搾する際に薄く色づいた果汁を醗酵。やや濃い色調の外観。イチゴキャンディーの可愛らしいアロマ。ほんのり甘味を感じるロゼ。豊富な酸により飲み飽きしないスタイルに仕上がっている。バロッサではサマーワインとして親しまれています。

Price : 3,200円

Moppa Springs GMS 2017



モッパ・スプリングス 2017

Varietal : グルナッシュ49%、マタロ39%、シラース12%(グルナッシュとシラースは樹齢150年を超えるものも含む)

Alc : 14.5%
Closure : コルク(Natural)

バロッサで最も乾燥していると言われるモッパ・スプリングス産のブドウを手摘みで収穫しています。開放発酵槽で醗酵後バスケットプレス。オーク古樽(300Lから4000Lまで)で18ヶ月熟成。

Price : 4,800円

Rifle Range Cabernet Sauvignon 2018



ライフルレンジ カベルネ・ソーヴィニオン 2018

Varietal : カベルネ・ソーヴィニオン100%(手摘み)、ワイナリーに程近いライフルロード沿いのエリアから

Alc : 13.9%
Closure : コルク(Natural)

灌漑は一切していません。開放発酵槽で醗酵後バスケットプレス。フレンチオークとアメリカンオークの新古樽(300Lから4000Lまで)で24ヶ月熟成。ブラックベリーやカシスの果実味にハーブやスパイスなどが感じられる複雑な味わい。樽の風味が上品に重なった、エレガントスタイル。

Price : 8,000円

Basket Press Shiraz 2015

バスケットプレス シラズ 2015



Varietal : シラズ100% (手摘み)。15箇所のヴィンヤードから集められたシラズから最高のものが選別されます。樹齢は60年から100年 (最高140年) を超えるものまで

Alc : 14.5%
Closure : コルク (Natural)

灌漑は一切していません。開放発酵槽で醗酵後バスケットプレス。フレンチオークとアメリカンオークの新古樽 (300Lから4000Lまで) で24ヶ月熟成。

Price : 11,000円

P.S. Marion Tawny NV

P.S. マリオン トゥニー NV



Varietal : グルナッシュ、シラズ、セミヨン、リースリング
Alc : 19.5%

手摘みで収穫したブドウを破碎し、開放式発酵槽で醗酵。ベースワインのアルコール度数が5~6%で、アルコールの98%のグレイプスピリッツ (全体の1/7~1/8の量) を加え酒精強化し、バスケットプレスで圧搾。8~20年間樽熟成したものをブレンドし、澱引き後、瓶詰。チェリー、レーズン、イチジクの風味にリコリスや土のヒント。フルーティーなオーストラリアスタイル。やや甘口。トゥニーポートスタイル。

Price : 6,800円

SOLD OUT

