

Ashbrook
 <アッシュブルック>

**世界が認めた最高品質
 オーストラリアワイン**



オーストラリアワインの権威 “James Halliday”も絶賛



ワイナリー概要

フランス・ボルドーの気候（地中海性気候）を求めて、長期間に亘って、豪州でワイン造りに最もベストの土地を探し続けた 現オーナー“トニー・デヴィット”は、遂に西オーストラリアのマガレットリバーに最適の土地を見出し1975年にアッシュブルックワイナリーを開園しました。

このワイナリーのテロワール（土壌）の特徴は、深みのある褐色のローム層にあります。大きなユーカリの自然植生は、水はけの良い土壌で、極上のワインを造るのに最適な条件を満たしています。また、ワイナリーは“キャビ-マネジメント”を採用し、減農薬栽培、害虫駆除には和和鳥を飼うなど、ブドウ栽培の全ての段階で注意深い作業を実施し、妥協を許さないワイン造りに邁進した結果、著名ワイン評論家やワイン専門誌から「進化し続けている蔵」として絶賛されています。

誇り高い品質&輝かしい受賞歴

オーストラリアの著名ワイン評論家“James Halliday”から2年連続
 豪州ワイン5ツ星の最高評価を受ける快挙！！

豪州ワインコンペティション2010でも驚愕の評価を獲得！！

- James Halliday Australian Wine Companion 2010 ☆☆☆☆☆
- ジェームス・ホリダイ氏の「2009年豪州ワインコンペティション」の中で
- * Margaret River Chardonnay 2007 5☆評価ポイント 95ポイント
- * Margaret River Semillon 2008 5☆評価ポイント 95ポイント
- * Margaret River Verdelho 2007 5☆評価ポイント 95ポイント
- * Margaret River Sauvignon Blanc 2008 5☆評価ポイント 95ポイント
- * Margaet Rivere Riesling 2008 4☆評価ポイント 94ポイント

豪州ケビン・ラッド首相も公式行事に採用する最高品質ワイン！！

” The Ashbrook 2008 Semillon was served at 2 lunches at a meeting of COAG. The Council is an intergovernmental forum made up of the Prime Minister, State Premiers, Territory Chief Ministers and Australian and Local Government Associations. The last Council meeting was held in Darwin in early July.”

オーストラリア首相Mr Kevin Rudd(ケビン・ラッド)は7月初旬に開催されたCOAG(オーストラリア政府閣僚会議)にAshbrook Semillon 2008 を2回の会食に提供しました。”



最高品質を誇る商品ラインアップ



* 害虫駆除の為のネットかけ

Ashbrook ＜アッシュブルック＞		Ashbrook Estate				
		2年連続5☆の最高評価ワイナリー				
① Ashburook (アッシュブルック)	参考小売価格: ¥2,900 希望卸価格:				② Ashburook (アッシュブルック)	参考小売価格: ¥2,500 希望卸価格:
Chardonnay (シャルドネ)	2007 規格: 750mlx12				Semillon (セシヨン)	2008 規格: 750mlx12
	96ポイント 95ポイント ブドウ品種 シャルドネ100% アルコール度数: 14.4度 商品コメント 高品質のフランス産オーク小樽を使用して発酵・熟成を行い、複雑性と芳醇さを感じさせる。熟成したピーチやメロンのアロマを併せ持ったマーガレットリバーを代表するシャルドネ。発酵後新樽50%、ステンレスタンク50%でそれぞれ8ヶ月間熟成後1ヶ月後ブレンドして丁寧に造ったアッシュブルック社のフラッグワイン					95ポイント 95ポイント ブドウ品種 セシヨン100% アルコール度数: 14.1度 商品コメント 冷涼な早朝に手摘み後、即刻圧搾を行う。発酵は約4週間温度調節システム付ステンスタンクで自然酵母を使用して行う。4週間丁寧にオリ挽きをしながら熟成させたワインは、エレガントで取り立てのフルーツを思わせるフレッシュな香りが際立っています。
③ Ashburook (アッシュブルック)	参考小売価格: ¥2,500 希望卸価格:				④ Ashburook (アッシュブルック)	参考小売価格: ¥2,800 希望卸価格:
Sauvignon Blanc (ソーヴィニオンブラン)	2007 規格: 750mlx12				Shiraz (シラス)	2004 規格: 750mlx12
	93ポイント 95ポイント ブドウ品種 ソーヴィニオン・ブラン100% アルコール度数: 14.4度 商品コメント 冷涼な早朝に手摘み後、即刻圧搾を行う。発酵は約4週間温度調節システム付ステンスタンクで自然酵母を使用して行う。4週間丁寧にオリ挽きをしながら熟成させたワインは、エレガントで、トロピカルさとグラスシーなタッチを持つデリケートな香りが特徴。					93ポイント ブドウ品種 シラー100% アルコール度数: 14.7度 商品コメント 冷涼な早朝に手摘み後、即刻圧搾を行う。発酵は白ワイン同様に約4週間温度調節システム付ステンスタンクで自然酵母を使用して行う。18ヶ月間、フランス産の新オーク樽で熟成後、更に18ヶ月間ビン熟成を行った後出荷されます。スパイシー、ベッパ、プラムを感じさせるテイスト。完熟したフルーツが持つ熟成感が際立つワイン
⑤ Ashburook (アッシュブルック)	参考小売価格: ¥2,800 希望卸価格:				⑥ Ashburook (アッシュブルック)	参考小売価格: ¥2,500 希望卸価格:
Cabernet Merlot (カベルネ・メルロー)	2007 規格: 750mlx12				Riesling (リースリング)	2008 規格: 750mlx12
	93ポイント ブドウ品種 CS75%/Mr12%/CF8.5%/PV4.5% アルコール度数: 14.4度 商品コメント 冷涼な早朝に手摘み後、即刻圧搾を行う。発酵は白ワイン同様に約4週間温度調節システム付ステンスタンクで自然酵母を使用して行う。2年間、フランス産の新オーク樽と5年樽を合わせて使用して熟成後、更に2年間ビン熟成を行った後出荷されます。スパイシーかつベリー系フルーツの複雑な香り。強いフレーヴァーとタンニンは熟成後のテイストに大きな期待を抱かせる。アッシュブルックのワインの中で最も力を注ぐ逸品です。					90ポイント 94ポイント ブドウ品種 リースリング100% アルコール度数: 商品コメント 冷涼な早朝に手摘み後、即刻圧搾を行う。発酵は約4週間温度調節システム付ステンスタンクで自然酵母を使用して行う。4週間丁寧にオリ挽きをしながら熟成させたワインは、清澄なグリーン、パワフルな南洋植物の香り、鋭い切れ味のクリスピー感と酸味が特徴。これらの全ての要素の絶妙なバランスを楽しめます。マーガレットリバーで最初にリースリングを植えた造り手として知られています。