

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 Ashbrook (アッシュブルック)	参考小売価格：¥2,900				② Ashbrook (アッシュブルック)	参考小売価格：¥2,500			
Chardonnay (シャルドネ)	希望卸価格：				Semillon (セムヨン)	希望卸価格：			
	2007	規格：	750ml x 12			2008	規格：	750ml x 12	
🍷🍷🍷🍷 96ポイント 🍷🍷🍷🍷 95ポイント	ブドウ品種			🍷🍷🍷🍷 95ポイント 🍷🍷🍷🍷 95ポイント	ブドウ品種				
	シャルドネ100%			セムヨン100%					
	アルコール度数：		14.4度		アルコール度数：		14.1度		
	商品コメント			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つ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			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レ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か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 Ashbrook (アッシュブルック)	参考小売価格：¥2,500				④ Ashbrook (アッシュブルック)	参考小売価格：¥2,800			
Sauvignon Blanc (ソーヴィニヨンブラン)	希望卸価格：				Shiraz (シラス)	希望卸価格：			
	2007	規格：	750ml x 12			2004	規格：	750ml x 12	
🍷🍷🍷🍷 93ポイント 🍷🍷🍷🍷 95ポイント	ブドウ品種			🍷🍷🍷🍷 93ポイント	ブドウ品種				
	ソーヴィニヨン・ブラン100%			シラス100%					
	アルコール度数：		14.4度		アルコール度数：		14.7度		
	商品コメント			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レ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か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テリケートな香りが特徴。			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レ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、ペッパー、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 Ashbrook (アッシュブルック)	参考小売価格：¥2,800				⑥ Ashbrook (アッシュブルック)	参考小売価格：¥2,500			
Cabernet Merlot (カベルネ・メルロー)	希望卸価格：				Riesling (リースリング)	希望卸価格：			
	2007	規格：	750ml x 12			2008	規格：	750ml x 12	
🍷🍷🍷🍷 93ポイント	ブドウ品種			🍷🍷🍷🍷 90ポイント 🍷🍷🍷🍷 94ポイント	ブドウ品種				
	CS75%/Mer12%/CF8.5%/PV4.5%			リースリング100%					
	アルコール度数：		14.4度		アルコール度数：				
	商品コメント			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レ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。強いワレウア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。			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レ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か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。					