



Why Tasmania?

注目の産地！繊細で豊かな酸味が魅力のタスマニアワイン

《Reviews & Awards》

★2023 PINOT NOIR

- ・GOLD MEDAL - 95PTS - メルボルン国際ワインコンクール 2024
- ・93 PTS - オーストラリアン・ピノノワール・チャレンジ 2024
- ・93 PTS - ハリデイ・ワイン・コンパニオン - 2024
- ・91 PTS - ジェームス・サックリング - NOV 2024

★2023 CHARDONNAY

- ・メルボルン国際ワインコンクール 2024
ベストタスマニアンシャルドネトロフィー
GOLD MEDAL - 94 PTS
- ・92 PTS - ジェームス・サックリング - NOV 2024



◆ アンゴーヴ ロストファーム シャルドネ 2023

産地：オーストラリア・タスマニア州、ティマーヴァレー
品種：シャルドネ100%

完熟したぶどうを手摘みで収穫し、丁寧に除梗し発酵。
フランス産オークで9か月間熟成。

黄色がかった色合い。
柑橘類、白桃、メロンの香りに、ほのかなオークがクリーミーで
テクスチャーのある複雑でエレガントなシャルドネは、すべてが
鮮やかな酸味と結びついています。

規格：750/6
JAN: 4995205534718 参考上代：4,000円（税別）

◆ アンゴーヴ ロストファーム ピノ・ノワール 2023

産地：オーストラリア・タスマニア州、ティマーヴァレー
品種：ピノノワール100%

程よく熟したぶどうを手摘みで収穫し、15%は全房、
残りは丁寧に除梗し、低温で発酵。
フランス産オークで10か月間熟成。

淡いルビー色。
さくらんぼや赤い果実のプーケを放ち、微妙なスパイスが豊かに
広がり、オークの香りが続きます。繊細でシルキーなタンニン
を持ち、余韻に満ちた魅力的なフィニッシュで締めくくられます。

規格：750/6
JAN: 4995205534725 参考上代：4,000円（税別）



LOST FARM
TASMANIA

《《《《《《 注目のワイン産地タスマニアとは？ 》》》》》》

タスマニアは、南半球オーストラリアの南海岸沖に位置する島です。島の面積の3割以上が国立公園や自然保護地区にあたり、自然豊かな希少動物の生息地として知られています。

また近年は高品質なワインの産地としても注目されています。あまり知られていませんが、タスマニア全体のワイナリー（ブドウ畑）の数は約230にもものぼり、それぞれで独自のワイン造りが行われているのです。

《《《《《 タスマニアワインが美味しい理由とは？ 》》》》》

銘醸地ティマーヴァレー



I. 冷涼な気候

タスマニアは緯度が高く、フランスやドイツの一部地域と同じ「海洋性気候」に属する、オーストラリアのなかでも冷涼な気候のワイン産地です。ブドウの熟成が進むといわれる秋の期間が長く、自然な酸味を持つ高品質なブドウを生み出せるといわれています。

II. 水はけのよい土壌

タスマニアは水はけのよい粗粒玄武岩の堆積物が広く分布していて、ブドウの長期熟成に適した土壌となっています。

III. 害虫や病気が少ない環境

周囲を海に囲まれた島であるタスマニアは、ほかからの影響を受けにくく、ブドウ栽培の敵である害虫や病気などが少ないという地の利があります。19世紀末に世界中で猛威を振るった「フィロキセラ」による被害も少なく、樹齢の長いブドウの木も多く存在しています。

