



## サクラワインアワード

### 「ダブルゴールド」受賞ワイン

イムブコは2004年に南アフリカのウェスタンケープ州、ウェリントン地区に設立されました。165haの畑にはカベルネ・ソーヴィニヨン、メルロ、シラズ、サンソー、シュナン・ブラン、ソーヴィニヨン・ブラン、そしてヴィオニエとシャルドネが栽培されています。チーフワインメーカーはタウニス・ヴァンジル。山の斜面に位置するヴィンヤードの土壌は、風化した花崗岩と砂岩、粘土から構成されます。それにより畑は適度な酸性度と保水性を有します。また、谷に囲まれていることにより、このエリアは極端に暑い夏と極端に寒い冬を迎えます。平均以上の冬の雨量と両極端な気候により、ウェリントンのワイン畑に独特な気候がもたらされるのです。ワイン畑の標高、土壌、水はけの良さ、絶妙な気候、そして日当たりの良さ全てが、ワインのキャラクターを造り出しています。ワイン造りについてのポリシーは「伝統製法を守りつつも新しい試みを恐れない」こと。また、ワイン造りについてモットーとすることを一言で表すなら「シンプル」です。「考え過ぎずにワインをエンジョイしてください。イムブコワインは価格と品質のバランスのとれたワインだとお気づきになるでしょう。」と彼らは話します。

※参考小売価格は輸入元の希望する価格であり、販売価格は小売事業者側において自由に決定できます



#### コーヒーピノタージュ COFFEE PINOTAGE

#### [ウェリントン]

色・タイプ	年	容量	度数	入数	品番	参考小売価格
赤・辛口・フルボディ	ASK	750	14	6	A08-00	¥2,600 (税込¥2,860)
【品種】 ピノタージュ100%					【JANコード】 6009801870380	

コーヒーを思わせる香りのワイン。葡萄の個性と醸造・熟成の技が生むフレーバーです。発酵が終わると、その半分のワインをフレンチ&アメリカンオークのコンビネーションで作られた樽に移し熟成。この樽は通常よりかなり強めにバーナーで焼いているため、樽から移る香りこそがコーヒーフレーバーの秘密なのです。