

ダキノス — ニューサウス・ウェールズ —

果実の甘さと爽やかな後味が楽しめる キュートなワラビーラベルのブランド「ワラビー・クリーク」

ダキノ・グループはワイナリー、蒸留所、レストランの経営、そして酒専門店をオーストラリア国内に240店舗を展開。ワイナリーはオーストラリア南東部シドニーから車で4時間ほど入った、オレンジの地にあります。同社はこのエリアで初めてワインを造ったファミリーです。

「ワラビー・クリーク」は、日本人のテイストによくマッチするブランド。オーストラリア東部の20エリアから収穫されるブドウを醸造、ブレンドし、バランスの取れた飲みやすいワインを造り上げています。



ワラビー・クリーク シラーズ

サウスイースタン

品種：シラーズ
参考上代：¥1,200

プラムやスパイスの香りに樽香が調和します。まるやかで溶け込んだタンニンやたっぷりとした果実味が心地良く広がります。

JAN: 9317189021315 辛口

1	2	3	4	5	
軽い	1	2	3	4	5

 甘口
重い

1	2	3	4	5	
軽い	1	2	3	4	5

 重厚



ワラビー・クリーク シャルドネ

サウスイースタン

品種：シャルドネ
参考上代：¥1,200

ピーチやナッツの香りに、ほのかなバニラ香が調和します。ふくやかなボディからは、きれいな酸や豊かな果実味が感じられます。

JAN: 9317189021285 辛口

1	2	3	4	5	
軽い	1	2	3	4	5

 甘口
重い

1	2	3	4	5	
軽い	1	2	3	4	5

 重厚



ウェルウッド・セントラルレンジ カベルネ・ソーヴィニヨン

セントラル・レンジズ

品種：カベルネ・ソーヴィニヨン
参考上代：¥2,000

色合いはいきいきとした紫の輝きを持つガーネット。デリケートなスモーク香、アーモンド、土の香りを基調に、ベリーや白桃のフルーティーなアロマが漂います。発酵と樽熟成から生じるクローブやオリエンタル・スパイスのブーケも感じられます。口当たりはソフトで酸味豊か、スグリを思わせるフルーティーな味わい、繊細なタンニン。後味はドライで、サワーチェリーを思わせる余韻が残ります。

JAN: 9317189021339



ウェルウッド・セントラルレンジ リースリング

セントラル・レンジズ

品種：リースリング
参考上代：¥2,000

色合いは緑がかった淡い麦わら色。冷涼な気候の下で育つリースリングの典型的な香り。グアバやライムの濃厚な香りに、パッションフルーツとミネラルのニュアンスがあります。マンダリンやライムを思わせる豊かな果実の風味。洋ナシなどのジューシーなフルーツのおいしさが口いっぱい広がりに、しっかりとした酸味と、ライムやシトラスの爽やかで非常に長い余韻が楽しめます。

JAN: 9317189023036



ウェルウッド・セントラルレンジ ピノ・グリージョ

セントラル・レンジズ

品種：ピノ・グリージョ
参考上代：¥2,000

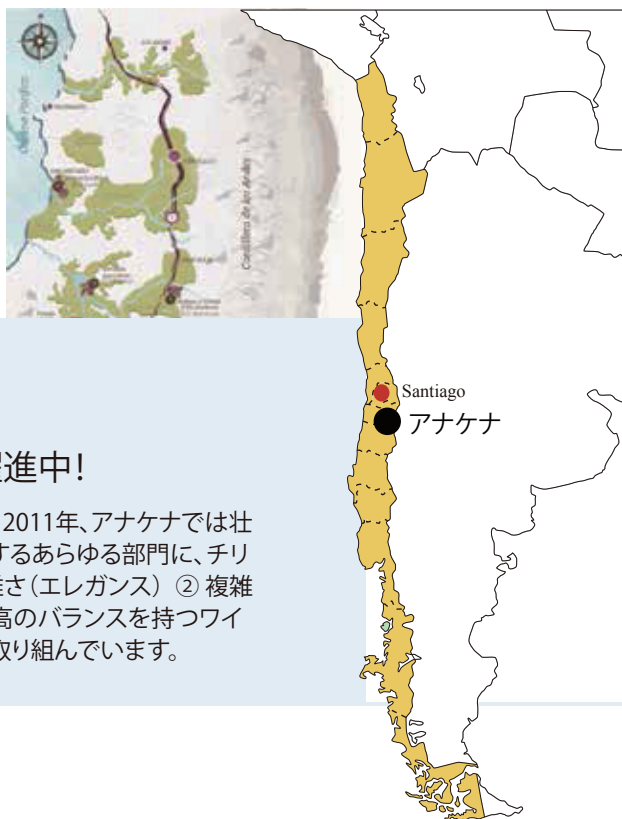
色合いは非常にいきいきとした淡いグリーン。洋ナシ、ライチ、南国のスパイスの香りが立ち昇ります。洋ナシ、パイナップル、カリンの風味にあふれたフレッシュでクリーンな口当たり。鉄分や自然な酸味、ほのかな甘さが溶け合った、素晴らしい構成。程よいコクがあり、後味にはフレッシュな果実の風味やキレの良い酸味が感じられます。

JAN: 9317189044062



CHILE

—— チリ ——



アナケナ —— レキノア ——

アンデスの多様な文化を体現。
テロワール重視のプレミアムワインで躍進中!

成熟期に達したブドウ畑から、ワンランク上のワインを…。2011年、アナケナでは壮大なプロジェクトが動き出しました。栽培醸造をはじめとするあらゆる部門に、チリでトップクラス的能力と経歴を持つ専門家を配置。① 優雅さ(エレガンス) ② 複雑性 ③ 凝縮感 を重視し “その土地らしさにあふれた、最高のバランスを持つワイン”を目指す新ラインアップを発表、天然酵母の研究にも取り組んでいます。



～精鋭のアナケナ醸造チーム～

コンサルタント

Paul Hobbs
ポール・ホブス

数多くのプレミアムワイナリーでその実力をしらしめるポール・ホブス。かつては、オーパスワンでも、醸造責任者を務めた、言わずと知れた存在。2011年9月よりアナケナの醸造チームに加わり、世界に通用するワインを造っています。

醸造家

Gavin Taylor
ギャヴィン・テイラー

アナケナの醸造責任者。ポールホブスのアドバイスを受け、アナケナをプレミアムワイナリーへと導いています。南アフリカ、ニュージーランド、アメリカ(ケンタッキー・ジャクソン)で醸造を担当するなど、多彩な経験がワイン造りにいかされています。

ヴァラエタル

ブドウ本来の味わいを追求した ステンレス熟成のフレッシュ・フルーティーなヴァラエタル。

なめらかなバランスの良い口当たりで、気軽に飲めるテーブルワイン。
海とアンデス山脈の恩恵を受けたフレッシュさ溢れるブドウからつくられています。

アナケナ カベルネ・ソーヴィニオン

DOセントラル・ヴァレー

品種：カベルネ・ソーヴィニオン
参考上代：¥1,200(750ml), ¥700(375ml)

新鮮なプラムとスパイシーな黒胡椒の香り。
口に広がる完熟フルーツの濃厚な果実味。
まるやかなタンニンと長い余韻が楽しめます。

JAN: 7809539100051(750ml)
4560474981213(375ml)

ヴィナリ・インターナショナル・パリ 銀賞受賞

辛口 1 2 3 4 5 甘口
軽い 1 2 3 4 5 重厚



アナケナ シャルドネ

DOサンアントニオ・ヴァレー

品種：シャルドネ
参考上代：¥1,200(750ml), ¥700(375ml)

アコンカグア地方で最も南のDOで醸造されたシャルドネ。グレープフルーツ・レモンなどの柑橘系の爽やかな風味。フレッシュな味わいがソーヴィニオン・ブランを彷彿とさせます。冷涼な風が吹くテロワールならではのきりっと引き締まった酸味が口に広がります。

JAN: 7809539100068(750ml) 辛口 1 2 3 4 5 甘口
4560474981220(375ml) 軽い 1 2 3 4 5 重厚

シャルドネ・デュ・モンド 金賞受賞





**アナケナ
カルムネール**

DOセントラル・ヴァレー

品種：カルムネール
参考上代：¥1,200

濃厚な赤色。レッドフルーツとスパイスのアロマが弾けます。なめらかな口当たり、まるやかな味わい、果実味いっぱいの余韻も長く続きます。

JAN: 4560474981145



**アナケナ
ソーヴィニオン・ブラン**

DOセントラル・ヴァレー

品種：ソーヴィニオン・ブラン
参考上代：¥1,200

白桃、パイナップル、シトラスの豊かなアロマ。フレッシュでバランスがよく、弾けるように新鮮な酸味が心地よい余韻を残します。

JAN: 4560474981138

ALWA Limited Edition

アナケナのプレミアム・ワイン、アルワは、地元チリのアイマラ文化に着想した、ユニークなワインです。その精神は、畑と品種の最高の組み合わせを探究し、真のワイン造りへと私たちを駆り立てます。

**LAS CABRAS VINYARD
PEUMO, CACHAPOAL VALLEY**



**アナケナ
アルワ・カベルネ・ソーヴィニオン
2010**

限定品

DOカチャポアル・ヴァレー

品種：カベルネ・ソーヴィニオン
参考上代：¥5,000

風味豊かで複雑、そして長い余韻が楽しめるカベルネ。香りは大変エレガントで、トリュフやクロスグリ、ダークチョコレート、コーヒーを思わせます。味わいにはコクがあり、よくこなれたまるやかなタンニンと、驚くほど長い余韻が印象的です。樽熟成：18~22ヶ月

JAN: 7809539101683



**アナケナ
アルワ・カルムネール 2010**

限定品

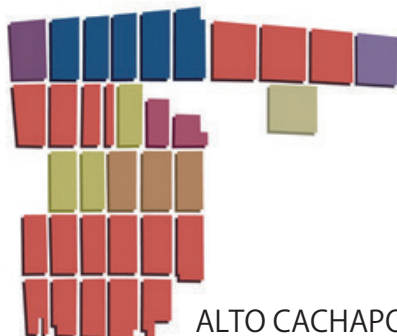
DOベウモ（カチャポアル・ヴァレー）

品種：カルムネール、シラー
参考上代：¥5,000

濃厚な赤紫色で、プラム、ブラック・ペッパー、タバコの香りがシンプルなハーブの香りに絡み合っています。口当たりはシルクのようにきめ細やかで、おいしさが非常に長い余韻を帯びて口いっぱいに広がります。樽熟成：18~22ヶ月

JAN: 7809539102253

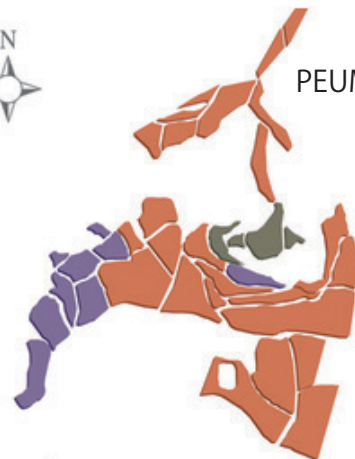
辛口 1 2 3 4 5 甘口
軽い 1 2 3 4 5 重厚



ALTO CACHAPOAL

145.2 has (165 Total)

- Sauvignon Blanc 12.1 has
- Chardonnay 11.5 has
- Viognier 5.6 has
- Pinot Noir 4.7 has
- Merlot 23.6 has
- Syrah 5.2 has
- Molbec 3.7 has
- Cabernet Sauvignon 58.9 has



PEUMO, CACHAPOAL

43.4 has (103 Total)

- Syrah 7.21 has
- Cabernet franc 2.74 has
- Carmenera 33.51 has

タマ・ヴィンヤード セレクション

厳選！
イイところ取りで造りました。

高品質を追求するため自社畑からブドウを集め、品質の良いブドウを選び抜いて醸造しました。
まさにヴィンヤード・セレクションの名が相応しい上質なワイン。

TAMA VINEYARD SELECTION



アナケナ タマ・ヴィンヤード・セレクション カベルネ・ソーヴィニオン

DOカチャポアル・ヴァレー

品種：カベルネ・ソーヴィニオン
参考上代：¥1,600

味わい豊かで複雑なカベルネ。トリュフ、クロスグリ、ダーク・チョコレート、コーヒーの非常にエレガントなアロマが広がります。味わいにはコクがあり、まろやかなタンニンが素晴らしい余韻を残します。樽熟成：9～12ヶ月

JAN: 7809539100945 辛口

1	2	3	4	5
---	---	---	---	---

 甘口
軽い

1	2	3	4	5
---	---	---	---	---

 重厚



アナケナ タマ・ヴィンヤード・セレクション カルムネール

DOペウモ（カチャポアル・ヴァレー）

品種：カルムネール
参考上代：¥1,600

驚くほど濃厚な紫色のカルムネール。プラム、ブラック・ペッパー、タバコのアロマが、土やハーブの香りと混ざり合っています。口当たりはシルクのように滑らかで魅惑的、後味の余韻も長く続きます。樽熟成：9～12ヶ月

JAN: 7809539101058 辛口

1	2	3	4	5
---	---	---	---	---

 甘口
軽い

1	2	3	4	5
---	---	---	---	---

 重厚



アナケナ タマ・ヴィンヤード・セレクション ピノ・ノワール

DOレイダ・ヴァレー

品種：ピノ・ノワール
参考上代：¥1,600

美しいビー・レッド。イチゴ、サクランボ、クローブの複雑で濃厚なアロマにグリーン・ティーのニュアンスも感じられます。口当たりはなめらかでみずみずしく、余韻が長く続きます。樽熟成：6ヶ月

JAN: 7809539101072 辛口

1	2	3	4	5
---	---	---	---	---

 甘口
軽い

1	2	3	4	5
---	---	---	---	---

 重厚



アナケナ 〈在庫限りで終売〉 タマ・ヴィンヤード・セレクション シャルドネ

DOレイダ・ヴァレー

品種：シャルドネ
参考上代：¥1,600

フルーティーな中に軽いトースト香が漂うチャーミングなアロマを持ち、フレッシュで心地よい味わいの、エレガントなシャルドネです。樽熟成：8ヶ月

JAN: 7809539101560 辛口

1	2	3	4	5
---	---	---	---	---

 甘口
軽い

1	2	3	4	5
---	---	---	---	---

 重厚



アナケナ 〈在庫限りで終売〉 タマ・ヴィンヤード・セレクション ソーヴィニオン・ブラン

DOレイダ・ヴァレー

品種：ソーヴィニオン・ブラン
参考上代：¥1,600

いきいきとした、きらめきのあるグリーン・イエローの色合いを持つ複雑でエレガントなソーヴィニオン。デリケートなミネラル香を基調に、ライムやパッション・フルーツの爽やかな香りが広がります。味わいには、すばらしいコクと深みがあります。そして、フレッシュで力強い余韻が長く続きます。2013VTはワインの5%を3ヶ月樽熟成。

JAN: 7809539100938 辛口

1	2	3	4	5
---	---	---	---	---

 甘口
軽い

1	2	3	4	5
---	---	---	---	---

 重厚



アナケナ 〈在庫限りで終売〉 タマ・ヴィンヤード・セレクション ヴィオニエ

DOカチャポアル・ヴァレー

品種：ヴィオニエ
参考上代：¥1,600

黄金色に輝く麦わら色のヴィオニエ。モモや洋ナシの他、スマイルを思わせるフローラルな香りが漂います。バランスが良くフレッシュです。樽熟成：8ヶ月

JAN: 7809539101089 辛口

1	2	3	4	5
---	---	---	---	---

 甘口
軽い

1	2	3	4	5
---	---	---	---	---

 重厚

オナ さらに上質・上品に。

品質がさらに向上し、ラベルも一新した自信作。



ONANA

アナケナが作るONA Special Reserveは、オナ文化の人々の勇敢な精神を描き出し、優雅で上品、そして偉大な彼らの血統をワインで表現しています。アナケナで収穫された最高のブドウを選別し、醸造、熟成したワインです。



アナケナ オナ・レッド

DOカチャポアル・ヴァレー

品種：カベルネ・ソーヴィニヨン
カルムネール、シラー
参考上代：¥2,800

深く美しいスミレ色。完熟フルーツの香り溢れ、プラム、ブルーンのアロマと、ダーク・チョコレート、ヘーゼルナッツ、スパイスのよくこなれた樽香、メントールやユーカリの爽やかなアロマが混然一体となっています。豊かな酸味がしっかりとコクのある味わいに華やぎを添え、まろやかなタンニンと素晴らしい樽熟成の風味が舌に広がります。豊かでなめらか、飾り気なく落ち着きがあり、複雑でドライな後味の余韻が続きます。

樽で14～16ヶ月熟成。辛口 1 2 3 4 5 甘口
軽い 1 2 3 4 5 重厚
JAN: 7809539100389



アナケナ オナ・ホワイト

DOレイダ・ヴァレー

品種：リースリング、シャルドネ、ヴィオニエ
参考上代：¥2,800

美しい麦わら色に輝く、エレガントで複雑なヴィオニエ、リースリング、シャルドネのブレンドワイン。驚くほど芳香豊かで、ヴィオニエの花やモモの香り、リースリングのミネラル香、シャルドネのトロピカルな香りが一体となり素晴らしいハーモニーを奏でています。生き生きとした酸味と余韻の長さが魅力的な、爽やかでバランスのとれた味わいです。樽で6ヶ月熟成。

JAN: 7809539100372 辛口 1 2 3 4 5 甘口
軽い 1 2 3 4 5 重厚

< 在庫限りで終売 >



アナケナ オナ・ピノ・ノワール

DOレイダ・ヴァレー

品種：ピノ・ノワール
参考上代：¥2,800

ソフトでまろやか、口いっぱいに広がるタンニンが、クリーンでエレガント、余韻の長い後味を持つ個性あふれる味わいをもたらしています。

JAN: 7809539100570 辛口 1 2 3 4 5 甘口
軽い 1 2 3 4 5 重厚



アナケナ タマ・ヴィンヤード・セレクション カリニャン

< 在庫限りで終売 >

DOマウレ・ヴァレー

品種：カリニャン
参考上代：¥1,600

チェリー、ブラックベリーなどフレッシュフルーツの濃厚で魅惑的なアロマとほのかなカラメル香。ソフトでエレガントなタンニンを含んだミディアムボディで、優雅な余韻が続きます。
樽熟成：2ヶ月

JAN: 7809539102161

12thチリワインアワード'2014ベストカリニャン受賞



アナケナ タマ・ヴィンヤード・セレクション リースリング

< 在庫限りで終売 >

DOレイダ・ヴァレー

品種：リースリング
参考上代：¥1,600

濃い麦わら色で、マンダリンやパパイヤ、野の花の香りがします。フレッシュな口当たりで、複雑な味わいとミネラルに富んだ後味が楽しめます。

JAN: 7809539102321



ARGENTINA

アルゼンチン

Susana Balbo
WINES

スサーナ・バルボ・ワインズ

—— メンドーサ ——

アルゼンチンワイン界のファースト・レディーが造る、本格派ワイン!

“ワイン界のエビータ”と呼ばれるスサーナ・バルボ。トロンテスのワインを世界水準に引き上げた功績者で、国内外のワイナリーのコンサルタントとしても活躍する女性醸造家のパイオニアです。優れた国際感覚と磨き抜かれた醸造技術から生まれるワインは情熱と洗練が共存し、いずれも飲みごたえ十分です。



「トロンテスの母」スサーナの挑戦

・トロンテスの高いベクチンレベルを分解するため(より速く、果実を酸化させることなく発酵を始めさせることが可能)、酵素の力を借りることを思いつく。

・発酵中にベントナイトの追加をすることで、トロンテスの高いタンパク質レベルの分解を促すことに成功。

ワイン業界で実力のある女性 世界のトップ50にて30位に選出

女性醸造家 スサーナ・バルボ

英ドリンク・ビジネス誌(2012.12)

マダム・ビーズなどワイン業界の著名人が多く選出されたランキング。



Susana Balbo



ラベルデザイン一新 New CRIOS

クリオス
トロンテス

メンドーサ

品種：トロンテス
参考上代：¥1,900

白桃、洋ナシ、白い花、シトラス・フルーツの香り。すばらしい緻密な構成を持ち、魅力的な果実味をとりまく心地よい酸味、スイスイと喉越しの良いワインです。繊細な香りと風味に満ちた豊かなボディが感じられます。フルーティーで花の香りにあふれていますが、味わいは極めてドライです。JALさくらラウンジ(成田・羽田空港のVIPルーム)で採用(2012.9~2012.11)

JAN: 7798068480300 辛口 1 2 3 4 5 甘口
軽い 1 2 3 4 5 重厚



スカラシップ、社会貢献： 公正な雇い主、公正なパートナーであるために..

ドミニオ・デル・プラタは企業の社会的責任を果たすための活動を積極的に行っています。

地元のコミュニティに対して

■“子供たちのスープ・キッチン”や“アグレロ児童サッカークラブ”などといった地元団体を、資金や備品を提供しサポート。

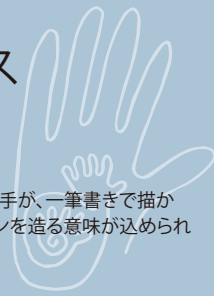
■フェアトレードの精神にのっとり、ブドウ栽培従事者に地元の標準よりもブドウの品質を守っています。そして児童労働その他の問題にも立ち向かっています。収入が



Crios クリオス

クリオスとは、“子供”のこと。

ラベルにはスサーナの大きな手と2人の子供の小さな手が、一筆書きで描かれています。母が子供に愛情を注ぐように、丁寧にワインを造る意味が込められた、まさに女性ならではの感性が光るシリーズです。



クリオス シャルドネ

メンドーサ

品種：シャルドネ
参考上代：¥2,000

完熟フルーツの風味が際立つ、フレッシュでバランスの良いワイン。パイナップルなどのトロピカルフルーツの味わいを、樽熟成によるほのかなバニラ香が縁取っています。30%を3ヶ月フレンチオーク樽で熟成。

JAN: 7798068480270 辛口

1	2	3	4	5
軽い				甘口



クリオス マルベック

メンドーサ

品種：マルベック、ボナルダ
参考上代：¥2,000

アルゼンチンの代表品種マルベックを使用。完熟したラズベリー、チェリーと優しいバニラの香り。まろやかでコクがあり、甘いタンニンと長い余韻が楽しめます。フレンチオーク(70%)とアメリカンオーク(30%)の樽で、9か月間熟成。

JAN: 7798068480393 辛口

1	2	3	4	5
軽い				甘口

パーカーポイント87点(2013VT)



クリオス ピノ・ノワール

メンドーサ

品種：ピノ・ノワール
参考上代：¥2,000

茶色いエッジを帯びたワイン。さっぱりとした辛口で、落ち着いた味わいが楽しめます。ほのかに芳ばしいロースト香が漂います。熟した果実の風味と優れたバランス感が特徴的です。ワインの60%をフレンチオーク樽で8ヶ月熟成

JAN: 7798068482557 辛口

1	2	3	4	5
軽い				甘口



クリオス ソーヴィニオン・ブラン

メンドーサ

品種：ソーヴィニオン・ブラン
参考上代：¥2,000

淡いレモン色、品種特有のほのかなハーブの香り、グレープフルーツや白桃のアロマ。フレッシュでいきいきとした若さあふれる味わい。

JAN: 7798068482304



クリオス カベルネ・ソーヴィニオン

メンドーサ

品種：カベルネ・ソーヴィニオン、マルベック
参考上代：¥1,900

ブラックペッパーとプラム、樽熟成によるバニラの香り。チェリーの果実味に、グリーンオリーブやペッパーのスパイスーさが加わり、味わいの広がりが楽しめます。9ヶ月樽熟成。

JAN: 7798068480218 辛口

1	2	3	4	5
軽い				甘口



クリオス シラー・ボナルダ

メンドーサ

品種：シラー、ボナルダ
参考上代：¥2,000

香りは、ボナルダ種特有のベリー、シラー種のナツメグやブラックペッパー、9か月の樽熟成によるほのかな樽香などのハーモニー。深く濃厚な味わいで、スパイスと果実の風味がきれいに溶け合っています。9ヶ月樽熟成。

JAN: 7798068480362 辛口

1	2	3	4	5
軽い				甘口



クリオス レッド・ブレンド

メンドーサ

品種：マルベック、ボナルダ、タナ、シラー
参考上代：¥2,000

深い紫色で、カシスやスパイスのような豊かな香りがします。凝縮された果実味で、滑らかなタンニンが特徴的です。クリオスのイメージである子供たちのように若々しさを楽しめる一方、熟成させてからも、より味わいが深まるワインです。フレンチオーク樽で、8ヶ月熟成(20%新樽)

JAN: 7798068482618 辛口

1	2	3	4	5
軽い				甘口

ステファントイサー・インターナショナル89点(2012VT)、
デキャンター2013金賞(2012VT)
パーカーポイント87点(2012VT)

BENMARCO

ベンマルコ

非常に凝縮感があり表現豊かな、生のブドウの芳香とフレッシュさを大切にした“ベンマルコ”シリーズ。



ベンマルコ カベルネ・ソーヴィニオン

メンドーサ

品種：カベルネ・ソーヴィニオン、メルロー
カベルネ・フラン
参考上代：¥2,800

美しい深紅の色あい。熟したブラックチェリー、イチゴ、香ばしいココア豆の豊かなアロマを漂わせています。あふれんばかりのレッド&ブラックフルーツの風味の中から、炒ったスパイスの香ばしさが沸き起こり、旨みたっぷりの後味へと続きます。

パーカーポイント88点(2012VT)

JAN: 7798068480836 辛口 1 2 3 4 5 甘口
軽い 1 2 3 4 5 重厚

BODINI ボディーニ

=Built On Dreams of Individuals Not Institutions
(組織ではなく、個人の“夢”から生まれたワイン)

生産者の想いをふんだんに込めて厳格な管理下で造られる果実味が凝縮したデイリーワインです。

※売上金の一部がドミニオ・デル・プラタが設立した教育スカラーシップ基金に寄付されます。基金ではアルゼンチン中の貧しいワイン生産従事者の家庭に広く教育を受ける機会が与えられるよう献身的に活動を行っています。



ボディーニ シャルドネ

メンドーサ

品種：シャルドネ
参考上代：¥1,500

金色に輝く、緑の縁のある淡い黄色。パイナップルやバナナ、グリーンアップル、トーストの香ばしい香り。ハチミツ、アーモンド、バニラの風味がほのかに漂う複雑な味わい。フレッシュで活気にあふれた酸はバランスがすばらしく、デリケートな後味は長い余韻が続く。

JAN: 7798068481994



“selection of selections”

ノトロス マルベック2009

メンドーサ

品種：マルベック
参考上代：¥17,000

ガラスをコーティングするかのように光を通さない濃厚な紫色。樽からのトースト香、ミネラル、リコリス(カンゾウ)、ラベンダー、エキゾチックなスパイス、そして極上のブラック・フルーツの魅惑的な香りが広がります。濃厚でふくよか、肉感的な味わいの見事なフルボディです。フレンチオークの新樽で18ヶ月熟成。

JAN: 7798068481093

パーカーポイント90点(2009VT)



ベンマルコ エクスプレシーヴォ

メンドーサ

品種：マルベック、カベルネ・ソーヴィニオン、
シラー、タナ、ボナルダ、
プティ・ヴェルド

参考上代：¥5,400

赤スグリ、ブラックチェリーのアロマ、スモーク香と甘いヴァニラの樽香が漂います。干しブドウやブラックチェリー、スパイス(ココアやナツメグ)、ダークチョコレート、サンダルウッド(白檀)の風味が厚い層を成しています。完璧なバランス、素晴らしい凝縮感と余韻、そして熟したタンニン。

JAN: 7798068481062 辛口 1 2 3 4 5 甘口
軽い 1 2 3 4 5 重厚

ステファンタンザー・インターナショナル90点

デスコルチャドス91点 パーカーポイント91点(2011VT)



ボディーニ カベルネ・ソーヴィニオン

メンドーサ

品種：カベルネ・ソーヴィニオン、マルベック
参考上代：¥1,500

紫の縁取りのある深いルビー色。フレッシュな赤スグリやプラムのアロマとほのかな樽香。完熟フルーツの風味に溢れ、非常に細やかなタンニンとクリーンな後味が心地よい、飲みやすさ抜群のワイン。

JAN: 7798068482038 辛口 1 2 3 4 5 甘口
軽い 1 2 3 4 5 重厚



ボディーニ マルベック

メンドーサ

品種：マルベック、ボナルダ
参考上代：¥1,500

輝きのある深い紫色。フレッシュなプラムやブラックベリーを思わせる果実味とスパイスの風味のバランスがすばらしく、ソフトでまろやかなタンニンは完全に熟成し、長い余韻が続く。

JAN: 7798068482014 辛口 1 2 3 4 5 甘口
軽い 1 2 3 4 5 重厚



高名な女性醸造家であるスサーナ・バルボの名を冠したシリーズ。複雑かつ繊細な味わいと香りを追求しています。スサーナはメンドーサ地区で栽培したブドウから、その年最高のものを選び、格式高く優雅なワインを造りだします。



スサーナ・バルボ プリオン

メンドーサ

品種：カベルネ・ソーヴィニオン、マルベック
プティ・ヴェルド、カベルネ・フラン
参考上代：¥5,500

砂漠地帯の葡萄で造るシリーズ最高級品。
“チャレンジを愛する精神”を意味するプリオン
はスサーナのワインへの情熱そのもの。深く濃
厚な紫色。スパイス、プラムがアクセントになっ
た複雑で洗練された味わい。フレンチオークの
新樽100%で、15ヶ月間熟成。

JAN: 7798068480744 辛口 1 2 3 4 5 甘口
軽い 1 2 3 4 5 重厚



スサーナ・バルボ カベルネ・ソーヴィニオン

メンドーサ

品種：カベルネ・ソーヴィニオン、マルベック
参考上代：¥3,400

ブラックベリーのジャム、シナモン、ペッパーな
ど様々なスパイスが調和した芳しい香り。やわら
かな梅香と滑らかな口当たり。後味には凝縮感
のある果実味がぐっと出る、飲みごたえのあるワ
イン。フレンチオーク樽で13ヶ月熟成(80%新樽)

JAN: 7798068480775 辛口 1 2 3 4 5 甘口
軽い 1 2 3 4 5 重厚



スサーナ・バルボ マルベック

メンドーサ

品種：マルベック、カベルネ・ソーヴィニオン
参考上代：¥3,400

砂漠地帯の高地で育てたブドウを使用。マルベック
のもつ力強さと優雅さがよく表れています。
口内に豊かで魅惑的なタンニンが広がる、余韻
の長いワインです。フレンチオーク樽で13ヶ月
熟成(80%新樽)

JAN: 7798068480805 辛口 1 2 3 4 5 甘口
軽い 1 2 3 4 5 重厚



スサーナ・バルボ レイトハーヴェスト マルベック (500ml)

メンドーサ

品種：マルベック(極甘口)
参考上代：¥3,000

ワインの銘醸地メンドーサでも特に高品質と誉
れ高いルハン・デ・クージョ地区で栽培した
ブドウから造りました。プラムとチェリーの果実
味溢れる濃厚な甘口ワインです。フレンチ
オークの新樽で18ヶ月熟成。

JAN: 7798068481833 辛口 1 2 3 4 5 甘口
軽い 1 2 3 4 5 重厚



スサーナ・バルボ トロンテス

メンドーサ

品種：トロンテス
参考上代：¥2,800

トロンテス特有のデリケートな花の香り。絡み合
うエキゾチック・フルーツ、ライム、天然ハチミツ、
フレッシュ・バニラの濃密な風味。崇高でありな
がらほのかな優しい味わい、後味はエレガント、
絶妙なバランスの余韻が長く続きます。程よく焦
がしたフレンチオークの新樽で3ヶ月間熟成。

JAN: 7798068483370 辛口 1 2 3 4 5 甘口
軽い 1 2 3 4 5 重厚



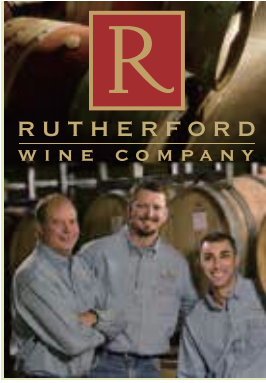
スサーナ・バルボ レイトハーヴェスト トロンテス (500ml)

メンドーサ

品種：トロンテス
参考上代：¥3,000

レーズン状になった遅摘みブドウから産み出さ
れる、素晴らしい芳香と味わいの甘口ワイン。
豪華な金色の輝き、ジャスミン、ホワイト・ロー
ズ、シトラスの豊かな香り。ライチやハチミツ
のとろける風味も楽しめる極上の一本です。

JAN: 7798068481857
パーカーポイント91点(2011VT)



ラザフォード・ワイン・カンパニー — カリフォルニア —

カリフォルニアワインのメッカ、ナパ・バレーで造る
果実味溢れるジューシーなワイン

カリフォルニア・ワインのメッカ、ナパ・バレーの家族経営ワイナリー。
「高品質ワインをリーズナブルな価格で」という設立以来のモットーを3世代に
渡って貫き、ラザフォード・ランチ・ワイナリーを本拠として、多数のブランドを
擁している。Certified California Sustainable Winegrowing (カリフォルニア持
続可能なワイン造り) 認定。ニューヨーク国際ワインコンペティション2013、
"ナパ・ワイナリー・オブ・ザ・イヤー"受賞。



New Release ラウンド・ヒル ジンファンデル・オールド・ヴァイン

AVA カリフォルニア

品種：ジンファンデル
参考上代：¥2,000

明るいいルビー・カラー。ドライ・クランベリー
の甘酸っぱい香りにプラム、アーモンド・キャラメ
ルの濃厚な風味。飲みごたえがあり、長くなめ
らかな後味が楽しめます。

JAN: 0087712003291



モンテレー・コーストとセントラル・ヴァレーで収穫された
ブドウから、果実味を前面に出したスタイルのワインを
造っています。世界で初めてマスター・オブ・ワインと
マスター・ソムリエの資格を保有したロン・ウィーガンド氏が、
レストラン・ニュース誌で業務用のブランドTOP100にラウン
ド・ヒルを選びました。



New Design ラウンド・ヒル シャルドネ

AVAカリフォルニア

品種：シャルドネ
参考上代：¥2,000

洋梨やリンゴ、アブリコットを思わせるさわやか
な香りと、シャルドネ特有のナッツの香り、
樽からのバニラ香が特徴的で、見事に溶け合っ
たバランスの良さが魅力です。

JAN: 0087712001235



New Design ラウンド・ヒル カベルネ・ソーヴィニヨン

AVAカリフォルニア

品種：カベルネ・ソーヴィニヨン
参考上代：¥2,000

ブラックチェリーやベリー
の香り、スパイスや
チョコレートの風味を優しく
包み込むようなタンニンに、
フレンチオークの優雅なバニラ香が
特徴的です。

JAN: 0087712001259



プレデター・オールドヴァイン ジンファンデル

AVAローダイ

品種：ジンファンデル
参考上代：¥3,500

ジンファンデルの銘醸地として名高いAVA
ローダイ産。樹齢50年以上のブドウが醸し出
す豊かなシナモンやペッパーの風味、濃密な
味わい、深い凝縮感が楽しめるワインです。
フレンチ&アメリカンオークで熟成。

サクラワインアワード16 金賞

JAN: 0087712202120

プレデター
捕食者=ブドウの天敵アブラムシやダニを食べてくれるテントウムシを指してい
ます。テントウムシはラザフォード・ワイン・カンパニーの自然農法のシンボルでも
あります。

PREDATOR Old Vine Zinfandel



Beverage Dynamics, March 2014



ランダー・ジェンキンス シャルドネ

AVAカリフォルニア

品種：シャルドネ、マスカット・カネッ
参考上代：¥3,000

アメリカンオークで熟成。シナモンを効かせたアップルパイ、バニラ、オレンジ、シトラスの鮮やかなアロマ。甘くエキゾチックな風味とシトラスの爽やかさ、穏やかな樽の風味が同居しています。

パーカーポイント87点
JAN: 0087712301014



ランダー・ジェンキンス ピノ・ノワール

AVAカリフォルニア

品種：ピノ・ノワール
参考上代：¥3,800

アロヨ・セッコ（乾いた川床）という砂利ローム土壌から産まれるワイン。フレンチ&アメリカン・オークで18ヶ月熟成。フレッシュなイチゴのアロマ、チョコレート、タバコ、バニラ等のリッチな樽香、凝縮感あふれる味わいです。

JAN: 0087712301045



ランダー・ジェンキンス カベルネ・ソーヴィニオン

AVAカリフォルニア

品種：カベルネ・ソーヴィニオン
参考上代：¥3,000

フレンチオークで熟成。ベリー、チョコレートにタバコやバニラの樽香が混じった複雑なメディアムボディ。“自然のまま”の味わいを目指したナチュラルワイン。

パーカーポイント87点
JAN: 0087712301021



ラザフォード・ランチ カベルネ・ソーヴィニオン

AVAナパ・ヴァレー

品種：カベルネ・ソーヴィニオン、メルロー
マルベック、プティ・ヴェルド
参考上代：¥5,000

ナパ屈指のカベルネの産地、ラザフォードを代表するワイン。フレンチ & アメリカン・オークで1年間熟成。ベリー、森林の香り、樽由来のスパイシーな風味が彩りを添えるジューシーでしっかりとしたボディ。

パーカーポイント87点
JAN: 0087712101249



ラザフォード・ランチ カベルネ・ソーヴィニオン・リザーヴ

AVAナパ・ヴァレー

品種：カベルネ・ソーヴィニオン

参考上代：¥11,000

涼しい気候のオーク・ノルAVAのブドウがメイン。フレンチオーク樽で2年間熟成。ベリー、バニラ、ミント、スパイスのフレッシュな香り、軽やかな酸味、しなやかなタンニン、贅沢な長い余韻のエlegantなワインです。

テックター92点(2016)
JAN: 0087712101294



ラザフォード・ランチ シャルドネ

AVAナパ・ヴァレー

品種：シャルドネ

参考上代：¥4,000

ステンレスタンクと、フレンチ&アメリカン・オーク樽内シュール・リー製法を組みあわせ6ヶ月間熟成。熟れたモモや洋ナシの甘さと、さわやかなレモンの風味。キレの良い酸味とクリーミーなコクが口いっぱい広がります。

パーカーポイント87点
JAN: 0087712101232



ラザフォード・ランチ メルロー

AVAナパ・ヴァレー

品種：メルロー、カベルネ・ソーヴィニオン

参考上代：¥4,000

ベリーのジューシーな香りに、樽由来のバニラ、ジンジャーブレッド、スパイスの香り。メルロー特有の甘いソフトなタンニン、シルクのように繊細な余韻が長く続きます。フレンチ&アメリカン・オークで1年間熟成。

JAN: 0087712101263