

Ashbourne (アシュボーン)

Ashbourne



アシュボーンは、「ハミルトン・ラッセル」の当主“アンソニー・ハミルトン・ラッセル”により、1996年に設立された特別なプロジェクトです。

ハミルトン・ラッセル・ヴィンヤードの東に隣接する113haの美しい所有地に位置し、ピノタージュブレンドとソーヴィニヨン・ブランブレンドのみ生産する小規模スペシャリストです。

ワイナリー自体に偉大な世界基準が確固として存在しているので、他の地域の偉大なワインを複製することや同様の味をを求めるようなことはしません。

これが、アンソニーの信念です。

「アシュボーン」は非常に粘土質の花崗岩の土壌で、上品でクラシックなスタイルの高品質なピノタージュを育てるのに適しています。

「アシュボーン・サンドストーン」は石英岩の砂利質の土壌で、パリッとする勢いやミネラルを強調したソーヴィニヨン・ブランを育てるのに適しています。

ワイン名の「アシュボーン」は、1800年代にアイルランドで大法官であったアンソニーの高祖父“アシュボーン卿”に因んでつけられています。



商品名	年代	容量 (ml)	種類	入数	参考小売価格	備考 / POS
アシュボーン ソーヴィニヨン・ブラン - シャルドネ ウォーカー・ベイ Ashbourne Sauvignon Blanc / Chardonnay Walker Bay	2019	750	白	6	(¥2,970) ¥2,700	 6002525000309
86% ソーヴィニヨン・ブラン、14% シャルドネ。ステンレスタンクで発酵。アルコール 13.6% 【Vegan Friendly】 白桃やグーズベリーの花やかな香りで、柑橘類の皮やメロンのニュアンス。爽やかな味わいに独特のコクを持ち合わせた美しいスタイルの白ワイン。						
アシュボーン サンドストーン ヘメル・アン・アード・ヴァレー Ashbourne Sandstone Hemel-en-Aarde Valley	2021	750	白	6	(¥3,850) ¥3,500	TimAtkin 93pt, 6002525000248

58% ソーヴィニヨン・ブラン、26% シャルドネ、16% セミヨン。SB はアンフォラ、CH はアンフォラ & オーク、SEM はオークで5ヶ月熟成。アルコール 13.5%
長熟かつ低アルコールでオークで包まれない白ワインを目標に造ったワイン。アロマティックで輝きのある成熟したスタイルの仕上り。441 ケース生産 【Vegan Friendly】