

Dicey

Dicey ダイシー

南アフリカでブドウ栽培に従事し、1977年にセントラル・オタゴのバノックバーンに移住したダイシー家の4代目兄弟、栽培家のジェームスと、長らくマウント・ディフィカルティエの醸造長を務めた醸造家のマットが2020年に設立したワイナリーです。所有する3つの単一畑はニュージーランドのオーガニック認証 BioGro (バイオグロ) を取得。低収量にこだわり、手作業での収穫と選果により細部まで妥協しないワイン造りを行っています。ラベルはジェームスのパートナーでアーティストのオデルがバノックバーンの大地を色彩で表現しています。



Bannockburn Chardonnay
バノックバーン・シャルドネ

2022
4,700円



地方:セントラル・オタゴ
原産地呼称:バノックバーンGI
品種:シャルドネ100%
醸造:压榨後、野生酵母で樽発酵、11ヶ月熟成(新樽20%)、MLF75%。

750ml 白

柑橘、黄桃、パイナップルのアロマ。口に含むと心地よい酸と共にジューシーな果実味が広がり、リッチでフルボディな白ワインです。

Bannockburn Pinot Noir
バノックバーン・ピノ・ノワール

2021
5,800円



地方:セントラル・オタゴ
原産地呼称:バノックバーンGI
品種:ピノ・ノワール100%
醸造:野生酵母で発酵、5%全房使用、1日1回パンチダウン、12ヶ月樽熟成(新樽20%)。

750ml 赤

ダークチェリー、チョコレートに加え、土の香りを感じます。瑞々しい果実味と美しい酸を伴う、エレガントで複雑なワインです。