

モンダヴィ家によるワインの歴史は、1919年にマイケルの祖父、セザール・モンダヴィがカリフォルニアのロディにてワイン造りを開始した事から始まりま
す。1966年にセザールの息子ロバートは、彼の長男マイケルとワイン醸造の革
新者としてロバート・モンダヴィ・ワイナリーを設立しカリフォルニアワインを
一流のワインとして世界中に認知させました。

ロバート・モンダヴィ・ワイナリーは1994年に株式を公開し、マイケルは自身
のワイナリーをスタート。2004年にマイケル、妻のイザベルと息子のロブ、そ
して娘のディナと共に設立したマイケル・モンダヴィ・ファミリー・エステート
にて今日、数々のラベルを持つ国際的レベルのワインを造り上げています。



HANGTIME
California Grown

Hangtime
ハンゲタイム

マイケル・モンダヴィ・ファミリーが手がけるハンゲタイムは、カリフォルニア
の中でも冷涼なエリアの畑から収穫したピノ・ノワールから造られる楽しい
ワインです。ハンゲタイムは、果実が樹に実っている時間という意味です。名前
の通り成長期が長く、果実が樹に実っている時間が長くなることでブドウが
十分に熟し、凝縮したフレーヴァーと酸のバランスが取れ、品種の個性がし
っかりと表れたワインが生まれます。

ワインメーカーのトニー・コルトリンは完璧に熟すために何日間のハンゲタイム
が必要か、畑でのブドウの状態を確認しながら正確に判断しワインを造り上
げています。

Pinot Noir
ピノ・ノワール

2021
3,300円



地方：カリフォルニア
原産地呼称：カリフォルニア
品種：ピノ・ノワール100%
醸造：ピノ・ノワールはしばしば最も気難しいブドウ品種とし
て考えられ、細やかで手厚い配慮を心がけている。ブドウが
ゆっくりと熟すことのできる畑を厳選することで、繊細で魅
力的な果実の個性を持つブドウを得ることができる。

750ml 赤

瑞々しいレッドフルーツとかすかなスパイス、しなやかな骨
格と優雅で長い余韻をもったピノ・ノワールです。