



Mt. Difficulty マウント・ディフィカルティ

マウント・ディフィカルティ・ワインズは、ニュージーランドのセントラルオタゴ地区のパノックバーンにあるブドウ畑オーナーら4人によって品質の価値をよりいっそう高める目的のもと、プティック・ワイナリーとして1998年に設立されました。ワイナリーのあるパノックバーン地域は粘土質と砂利が混ざった理想的な土壌であり、ワイナリーの名前でもあるディフィカルティ山が微気候をもたらし、ピノ・ノワールとシャルドネに最適なテロワールを兼ね備えています。



Growers Series Lowburn Chardonnay

グローワーズ・シリーズ・ローバーン・シャルドネ

750ml



地方：セントラル・オタゴ
産地：セントラル・オタゴ
品種：シャルドネ100%
醸造：2つの畑のブドウをブレンド。天然酵母で樽発酵、熟成後、3月に瓶詰め。新樽率約20%。

桃やトロピカルフルーツなどの果実味に加え、プリオッシュや柑橘のフレーヴァーが広がり、フィニッシュには酸と豊かなフェノールを感じます。

白

Pinot Gris

ピノ・グリ

750ml



地方：セントラル・オタゴ
産地：パノックバーン
品種：ピノ・グリ100%
醸造：テンブラーズヒルの自社畑のピノ・グリを使用。シャルドネに次ぐ新しい時代の品種として期待されている。

ピーチやネクタリンのフルーツのアロマから始まり、ふくよかで滑らかな舌触りにしっかりとした骨格を持ち合わせています。クリーミーで肉厚、トロピカルな余韻が印象的です。

白

Roaring Meg Pinot Noir

ローリング・メグ・ピノ・ノワール

750ml



地方：セントラル・オタゴ
産地：セントラル・オタゴ
品種：ピノ・ノワール100%
醸造：セントラル・オタゴの厳選したプレミアム畑のブドウを使用。自然な果実味を十分に引き出す為に100%除梗。

様々なベリーフルーツの愛らしい味わいとオークのスパイシーさがワインに複雑性を与えます。酸と果実味によってバランスを保たれたタンニンは中盤からフィニッシュにかけて上品に広がり、長い余韻を生み出します。

赤

Pinot Noir

ピノ・ノワール

750ml



地方：セントラル・オタゴ
産地：パノックバーン
品種：ピノ・ノワール100%
醸造：セントラル・オタゴ地区のピノ・ノワールのもつ凝縮されたテイストを上手に表現している。

ブラックベリーやブラックチェリーなどのフレーヴァーが絶妙にブレンドされ、樽から醸し出されたコーヒー、チョコレートのようなアロマを適量含んでいます。その味覚は凝縮された果実味から、素晴らしいエレガントなタンニンを含んだ肉厚な味へと変貌を遂げ、とても強力なフィニッシュを見せます。

赤

Target Gully Pinot Noir

ターゲット・ガリー・ピノ・ノワール

750ml



地方：セントラル・オタゴ
産地：パノックバーン
品種：ピノ・ノワール100%
醸造：一部を全房発酵でバランスをとり、約9度で発酵前にマセレーションを10日間行う。一日のうちパンチングダウンは多くて1度で、圧搾後16ヶ月樽で熟成。自然にマロラクティック発酵を促し、澱引きをして瓶詰め。瓶詰め前には清澄、ろ過はしない。

卓越したヴィンテージのみに限定量生産されるシングル・ヴィンヤードのワインです。質感の良いレッド・チェリーとレッド・ベリーの果実が、際立つアニスとスパイスの特徴と共に表れます。赤い果実から芳醇で官能的な中味に続き、フィニッシュには果実と細やかなタンニンが感じられます。

赤

Long Gully Pinot Noir

ロング・ガリー・ピノ・ノワール

750ml



地方：セントラル・オタゴ
産地：パノックバーン
品種：ピノ・ノワール100%
醸造：一部を全房発酵でバランスをとり、約9度で発酵前にマセレーションを10日間行う。一日のうちパンチングダウンは多くて1度で、圧搾後16ヶ月樽で熟成。自然にマロラクティック発酵を促し、澱引きをして瓶詰め。瓶詰め前には清澄、ろ過はしない。

卓越したヴィンテージのみに限定量生産されるシングル・ヴィンヤードのワインです。野生の赤いベリーなど、レッド・フルーツのキャラクターがはっきりと現れているのが特徴です。アタックでの力強い果実味は中盤にかけてリッチで繊細な姿へと変化します。上質で滑らかなタンニンが長く心地よい余韻を生み出します。

赤

Pipeclay Terrace Pinot Noir

パイプクレイ・テラス・ピノ・ノワール

750ml



地方：セントラル・オタゴ

産地：バノックバーン

品種：ピノ・ノワール100%

醸造：一部を全房発酵でバランスをとり、約9度で発酵前にマセレーションを10日間行う。一日のうちパンチングダウンは多くて1度で、压榨後16ヶ月樽で熟成。自然にマロラクティック発酵を促し、澱引きをして瓶詰め。瓶詰め前には清澄、ろ過はしない。生産量は限られており、良いヴィンテージにのみ生産。

畑のキャラクターを表現する為に造られたシングル・ヴィンヤードのワインです。パイプクレイの特徴である、チェリーやブラックベリーと平行して甘草やスパイスを感じます。フィニッシュには果実味と上質なタンニンの見事なバランスが長く残ります。

赤

